

BREVKASSEN

12. marts 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 30, 991 ord, Id: e59c6d79

Han taler i køen, i bussen, i gården - taler, taler, taler..

Kvinde, 70, Valby Min mand og jeg er begge blevet pensionerede inden for de seneste fem år. Han har haft et meget udadvendt arbejde med en stor kontaktflade. Han er et meget talende og socialt menneske, og det er blevet meget tydeligt for mig, at det værste for ham ved at være blevet pensioneret er, at han savner at tale - helst med mange forskellige mennesker. Det er med andre ord ikke nok at snakke med mig eller vores voksne børn. Det er særligt evident for mig, fordi han konstant sludrer med folk i køen, i gården, i bussen og alle steder, hvor han kan drive en samtale op.



Det lyder måske meget charmerende, men jeg synes, det er pinligt. Især fordi, jeg bemærker, at folk bliver trætte af ham ret hurtigt. Jeg ville ønske, at jeg kunne hjælpe ham til enten at forstå, at han skal holde lidt igen eller på anden måde lede ham i retning af en aktivitet, hvor han får afløb for sit sociale behov.

Har I nogle gode råd, som ikke bare er at slå mig i hovedet med, at jeg er intolerant? Svar II: Det, du har brug for, at din mand finder ud af, at han har brug for, er en roklub. Der findes næppe nogen sportsgren så velegnet til snakkesalige pensionister som roning. De både, man bruger i den mere magelige og selskabssyge ende af rosporten, skal man enten være tre eller fem roere i, og der er også plads til termokander og kage. Roning er meget forenelig med snak, og skulle nogen i båden blive trætte i ørerne, kan de bare lade sig distrahere af naturens skønhed og lade kneveren indgå som et ekstra bølgeskulp i baggrunden. Måske bliver han så træt og ør af sliddet og solen, at han begynder at falde i staver i bussen, og måske får han nye venner, der ikke kan få snak nok.

Det kan selvfølgelig være svært at vælge hobby på din mands vegne, men pak det ind som en gave, forær ham et begynderkursus. De finder sted nu her i det tidlige forår. Husk solcreme.

— Lone Nikolajsen Svar I: Når jeg bliver gammel, vil jeg gerne blive lidt sær.

Måske vil jeg smutte væk et par dage og tavst iagttage panikken, mens mine døtre skælder plejerne huden fuld og får mig efterlyst. Når jeg så dukker uskadt op igen, har jeg fået lavet en penispiercing, som jeg uopfordret viser frem til alle og enhver. Den kan familien så holde krisemøde om: Skal vi ikke få den fjernet; han er jo ikke så hygiejnisk

mere; han tisser sikkert lige så grimt, som han **spiser**; han vasker aldrig hænder - og ævle bævle... Man skal ikke kede sig, bare fordi man har tænkt sig at blive 108.

Men for at vende tilbage til dit spørgsmål: Jeg tror, du er sluppet billigt.

— Jon Jørgensen.

Skal jeg opgive den grønne kamp mod rullepølsen?

Mand, 54 år Jeg arbejder inden for miljøområdet og ved, at det er de tunge drenge, der skal ændre adfærd, hvis kloden skal bevares. Samtidig mener jeg, at vi alle hver i sær kan gøre en forskel. Privat **spiser** jeg sjældent **kød**, jeg køber økologisk, lufter kun sjældent bilen og har ingen tørretumbler.

På min arbejdsplads er vi otte kolleger, som har en fælles frokostordning. Det er hyggeligt, men det irriterer mig, at vi altid vælter os i kødpålæg. Så er der rullepølse, så er der leverpostej, så er der laks, og så er der frikadeller.

Jeg foreslog for nylig, at vi skærer ned på **kødet**, hvortil én af mine kolleger svarede, at jeg da bare kunne melde mig ud af ordningen. Har han ret? Skal jeg det, eller skal jeg blive og tage kampen? Svar I: For nogle år siden var der nogle klimabevidste medarbejdere på avisen, der foreslog på intranettet, at vi indførte kødfrie dage i kantinen.

Jeg var nok stadig af den overbevisning, at vi alle sammen herinde var nogle røde øko-flippere, der tænker 10 gange på samfundet, før vi tænker på os selv.

Men det var lige indtil, der var nogen, der greb fat i pølsemaden! Af diskretionshensyn vil jeg ikke referere debatten, men det skabte lidt postyr, og forslaget blev sendt i udvalg.

På et tidspunkt fik vi så en ugentlig kagedag. Den glæder alle sig til. Og så er der ikke så meget snak om, at der ikke er **kød** på menuen den dag.

Det er et banalt eksempel, men jeg tror faktisk, der ligger en større lære i det. Klimakamp skal ikke handle om at skære ned på noget. Det skal handle om at bygge noget nyt op. (Vi får dog kødpålæg hver dag - træerne vokser heller ikke ind i himlen på Informeren.) — Emil Rottbøll Svar II: Vi har her et af de helt store moralske og politiske dilemmaer, version rullepølse. Hvor skal kampen tages, derhjemme - her er din madordning næsten 'derhjemme' - eller på regeringsplan? Feminister plejer at hævde, at det private er politisk. Måske er problemet præcis feministisk: Hvad er det for et selvbillede, visse mænd har - ok jeg gisner, at det er mænd - hvor kødspisning nærmest bliver en del af mandlig identitet, og rullepølsen hver eneste dag opretholder billedet af manden som jæger, kvinden som samler, og hvor alt andet er umuligt at leve med, og du bare kan gå et andet sted hen, hvis du ikke vil være med i kødsektens chauvenistiske hyldest, der trods alt er vigtigere end planetens overlevelse? Så selvfølgelig skal du blive og kæmpe. Det er ikke bare en

rullepølse, det er huset, der brænder. Når man redder planeten, er man en evig Bruce Willis og kan ikke bare løbe sin vej. Sådan er rigtige mænd.

— Tine Byrckel.

Hvis Brevkassen ikke får nok spørgsmål, låner redaktionen andre menneskers dilemmaer og skriver dem om til spørgsmål. Skriv - gerne anonymt - til: brevkassen@information.dk.

- Lone Nikolajsen Født 1982. Passer sit hævesænke-bord i det offentlige og skriver om kultur i Information. Ser stadig flow-tv. Kommer med fred.
- Jon Jørgensen Født 1959 i Leipzig, DDR. Journalist siden 1981. På Information siden 1991. Har kone, to døtre og en acceptabel sangstemme
- Emil Rottbøll Født 1981. Redaktør for Udland og for den grønne Omstilling. Har ingen bil, men **spiser kød** og tumbler tøj. Undskyld
- Tine Byrckel Født 1960. Skribent og oversætter. Cand. phil. i filosofi og psykoanalytiker efter en lang rejse ind, hvor det gør rigtig ondt

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Arnold vil have os til at styre **kødets** lyst

📅 6. juli 2016, Information, Sektion 1, Side 10, Jørgen Steen Nielsen..., 1404 ord, Id: e5ca0425

Den tidligere bodybuilder og Mr. Universe, Arnold Schwarzenegger, har vendt **kødet** ryggen af hensyn til både klima og egen trivsel - nu deltager han i kampagne for at få kineserne til at dæmpe deres voksende kødforbrug, som dog stadig er mindre end vores.

Han kunne ikke få nok. Da Arnold Schwarzenegger var aktivt konkurrerende bodybuilder i 1960'erne og 70'erne og blev både Mr. Olympia og Mr. Universe gentagne gange, spiste han **kød** og animalske proteiner som en besat.

Billeder fra dengang viser ham med kniv og gaffel i kæmpestore bøffer, og hans opskrift til andre muskelsvulmende kropsbyggere lød på 500 gram rødt og magert **kød** om dagen suppleret med bacon, æg, ost, mælkeprodukter og en stribe andre proteinkilder.



I dag siger Arnold Schwarzenegger: »Jeg er langsomt ved at lægge **kødet** på hylden, og jeg siger jer: Jeg har det fantastisk.« Den tidligere bodybuilder og efterfølgende Hollywood-stjerne og guvernør i Californien siger sådan i traileren til en ny kampagnevideo, under færdiggørelse af filminstruktøren bag Terminator, Aliens, Titanic og Avatar, canadieren James Cameron, selv mangeårig forsøger af **kød** som konsekvent veganer.

De to, Schwarzenegger og Cameron, er sammen med den kinesiske filmstjerne Li Bingbing dybt engageret i en video-og annoncebaseret appel til det kinesiske folk - og andre - om at spise mindre **kød**. For hvis kinesernes kødforbrug bliver ved at stige som nu, og de ender på et individuelt forbrug nær amerikanerens, er gode råd dyre - for klimaet som for miljøet og naturen i al almindelighed. Af samme grund vil kampagnen for et mindre kødforbrug også blive rettet mod de amerikanske forbrugere.

Det er det statslige kinesiske selskab for ernæring, CNS, og den amerikanske ngo WildAid, der søsætter kampagnen i fællesskab. Deres afsæt er tal fra klima-, miljø- og fødevarerforskere, der fortæller, at det globale kvægbrug nu bidrager med 15 procent af de samlede globale udledninger af drivhusgasser eller lige så meget som den totale udledning fra alle verdens transportmidler. Det skyldes primært, at kvæg som drøvtyggere slipper store mængder metan ud, meget mere end f. eks. svin og fjerkræ.

Dertil presser kvægproduktionen verdens ferskvandsreserver og skovarealer, der ryddes for at skaffe græsningsarealer.

USA 106 kilo, Indien fire kilo

Hidtil har det været forbrugerne i i-landene samt i særligt kvægproducerende nationer som Argentina og Brasilien, der har spist mest oksekød pr. indbygger. Ifølge en løbende global opgørelse fra Iowa State University **spiser** gennemsnitseuropæeren i dag 15,5 kilo oksekød om året, mens amerikaneren **spiser** 37,1 kilo og kineseren 4,4 kilo - mod den gennemsnitlige inders indtag, som ligger på 1,7 kilo. Regnes også andre kødprodukter

med - svinekød, fjerkræ, lam - ligger EU-borgeren på 78 kilo om året, amerikaneren på 106 kilo, kineseren på 60 - og inderen på godt fire kilo.

Men det kinesiske kødforbrug vokser hastigt, med en seksdobling i det individuelle forbrug siden 1978 og udsigt til yderligere 50 procent vækst inden 2030.

Og med den store kinesiske befolkning betyder det ifølge WildAid, at Kina allerede i dag forbruger dobbelt så meget **kød** som USA og står for 28 procent af det globale forbrug af **kød** og mejeriprodukter.

»Den forudsete vækst i forbruget pr. indbygger (i Kina, red.) betyder, at det totale behov for **kød** og mejeriprodukter i 2030 vil øges med, hvad der svarer til et ekstra USA,« hedder det i kampagnerapporten Eating for tomorrow.

»De overtager alle vore dårlige vaner og praktiserer dem i en middelklasse, der er større end hele den amerikanske befolkning,« siger James Cameron til magasinet Vanity Fair, hvor kampagnen også får omtale.

Resultatet er, at udledningen af drivhusgasser fra det kinesiske kødforbrug vil stige fra i dag ca. 1.190 mio. ton CO2 - mere end 20 gange Danmarks samlede udledninger - til godt 1.800 mio. ton i 2030.

Derfor - og fordi mere end hver fjerde kineser i dag er overvægtig eller fed - har det kinesiske selskab for ernæring, CNS, kastet sig ind i kampagnen for nedsat kødforbrug sammen med WildAid, Schwarzenegger, Cameron og Bingbing. Ved siden af annoncerne, plakater i gadebilledet og den nye videofilm, hvor den tidligere kødspisende bodybuilder bevæger sig rundt på en udpint og klimaforstyrret jord, har CNS udsendt nye retningslinjer til det kinesiske folk for en sund og bæredygtig kost.

På et pressemøde i forrige uge fortalte CNS og det kinesiske sundhedsministerium om de nye kostråd, der opfordrer kineserne til at spise højst 27,4 kilo **kød** om året, hvilket svarer til mindst at halvere dagens individuelle forbrug - og til mindre end en syvendedel af det, Arnold Schwarzenegger engang satte til livs og opfordrede andre muskelbyggere at indtage.

Den kinesiske anbefaling er på niveau med den danske Fødevarestyrelses kostråd, som vi danskere i øvrigt langt fra følger.

»I 2030 vil CNS' retningslinjer kunne give en reduktion i drivhusgasudledningerne svarende til 1.270 mio.

ton CO2 eller 70,8 procent mindre udledning, end prognoserne siger,« hedder det i kampagnerapporten.

Det vil samtidig svare til en reduktion af de globale landbrugsudledninger med over 22 procent og kunne dermed tilvejebringe verden 8,5 procent af de CO2-reduktioner, der skal til for med rimelig sandsynlighed at holde den globale opvarmning under de to grader, klimaaftalen fra COP 21 i Paris har sat som overgrænse.

Søgelys på os selv

Hvor opsigtsvækkende og opmuntrende de nye initiativer end er, er der bestemt ingen sikkerhed for, at kineserne følger de nye, mere klimavenlige kostråd eller lytter til vestlige forbilleder som Schwarzenegger og Cameron. For den storforbrugende vestlige livsstil er i dag et nok så stærkt forbillede. Et højt kødforbrug er blandt kineserne et signal om høj social status.

»De spejder mod vest for at finde deres værdisystem, og det er både godt og skidt,« siger James Cameron.

»Ironisk nok har de gjort det rigtige i århundreder (nemlig at spise en plantedomineret kost), og de ændrer nu blot vaner for at blive ligesom os.« Dermed rettes søgelyset atter mod Vesten og de rige landes forbrugere.

Kan de - vi - også påvirkes af annoncekampagner, kostråd og filmidolers klimabetingede konvertering fra kødspisere til helt eller delvis vegetarer? Er det mon nok, når Arnold Schwarzenegger i kampagnevideoen siger: »Hvis de fortæller dig, at du skal spise mere **kød** for at blive stærk, så tro ikke på det.« Eller skal der mere håndfaste incitamenter til, som for eksempel en afgift på rødt **kød** som foreslået for nylig af Etisk Råd? Ikke hvis man spørger den danske regering. Som klima-og energiminister Lars Christian Lilleholt (V) sagde til Berlingske, da afgiftsforslaget blev præsenteret i april: »Jeg tror ikke, afgiften nytter noget.

Den får ingen effekt. Jeg tror, danskerne **spiser** det oksekød, som de gør, og det vil de også gøre fremover, uanset om der er afgift på eller ej.« »Det der fokus med, at nu skal vi endelig ikke spise noget oksekød, nu må vi endelig ikke køre i vores bil, nu må vi endelig ikke tage en flyvemaskine, når vi skal på sommerferie, er jeg ikke vild med. Jeg tror, det handler om, at vi får et samfund, hvor vi indretter os på en måde, så vi stadigvæk er i stand til at spise en bøf eller tage en flyvetur eller tage en tur i vores bil, men at vi gør det på en måde, så miljøbelastningen er så lille som mulig,« mener klimaets liberale minister.

Der er tidspunkter, hvor man drømmer om, at en stærk mand træder ind på scenen.

jsn@information.dk

Kineserne overtager alle vore dårlige vaner og praktiserer dem i en middelklasse, der er større end hele den amerikanske befolkning James Cameron Filminstruktør.

Fakta: AJOUR

Mærk **kødet**

Danmark har fået en ny klimabevægelse.

En gruppe unge mennesker har fundet sammen for at gøre noget ved danskernes høje kødforbrug, der belaster det globale klima.

»Mærk **Kødet** - det gør kloden,« siger de unge, der vil have en mærkning af **kødet** i butikkerne, så man som forbruger kan se, hvor stor klimabelastningen er, hvis man vælger oksekød eller andet **kød** i stedet for f. eks. grøntsager.

»**Kød** fra drøvtyggere - kvæg, geder og får - udleder 250 gange flere drivhusgasser pr. gram protein end grøntsager,« skriver de unge i deres manifest for den ny bevægelse.

De vil også gerne have en klimaafgift på **kød** for at mindske forbruget.

Den ny bevægelse er ikke en bevægelse af vegetarianer. Det handler ikke om at bandlyse **kød** i kosten, men om at nedtrappe forbruget, mener de unge.

»Mærk **Kødet** går ind for personlig frihed til selv at vælge, hvad du **spiser**. Men frihed er ikke kun din egen. Den massive kødproduktion er frihedsberøvende for de folk, der bliver tvunget fra hus og hjem som følge af klimaforandringer,« hedder det i manifestet.

Den ny bevægelse har lagt ud med et debatmøde om **kød-og** klimavaner og med en demonstration på Christiansborg Slotsplads i juni.

jsn.

- Mere end hver fjerde kineser er i dag er overvægtig eller fed. Blandt andet derfor opfordrer det kinesiske selskab for ernæring til, at kødforbruget nedsættes. Foto: Qilai Shen/ Panos Pictures

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

DE RØDE SPISER: 'Jeg er en reaktionær bonderøv'

3. december 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Lærke Cramon..., 916 ord, Id: e602c4fa

BISCUITS AND GRAVY Fotograf og foredragsholder Jacob Holdt **spiser** middag med Ku Klux Klan den ene dag og LGBT-asylansøgere den anden. Og så elsker han broccoli, fordi USA's tidligere præsident George Bush hader det.



Hvor venstreorienteret er du på en skala fra 1-10? »5. I filmen om mig skildres min mest ekstremistiske ungdom, hvor jeg en enkelt gang stemte på SF i irritation over, at mit eget parti - dengang de konservative - støttede USA's Vietnam-krig og svigtede de fattige lande. Men jeg var aldrig interesseret i en socialistisk omvæltning. Og de røde faner i demonstrationerne irriterede mig, fordi jeg mente, at det ville få vores modstandere til at tro, at vi var røde ideologer frem for på de undertrykte side. Siden min USA-rejse i 1970-75 har jeg altid stemt på midten, fordi man bedst derfra kan gå i dialog til begge sider og skabe samarbejde.

Jeg bliver normalt irriteret, hvis nogen kalder mig for rød eller venstre-eller højreorienteret. I min mest røde SF-ungdom kaldte 68-oprørerne mig for 'reaktionær bonderøv', og det er nok, hvad jeg stadig er.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Jeg arbejder med integration, så når jeg **spiser** med min kone, er jeg selvfølgelig solidaritetsvegetar, men når jeg bor hos mine muslimske venner, hos DF eller Nye Borgerlige **spiser** jeg naturligvis som dem. Og omvendt. Når de **spiser** hjemme hos os, gør jeg alle til vegetarer for en aften. Skik følge eller venner fly. Når jeg **spiser** ude, lader jeg, som om jeg **spiser** rødt **kød**, men lister det uset ned under bordet til min hund.

Den er lykkeligt uvidende om klimaets tilstand«. Når jeg siger højreorienteret mad, hvad tænker du så? »På juleaften. Den ene gang om året insisterer jeg på at spise flæskesteg, selv om jeg i reglen har op til 10 muslimske gæster til bords. Jeg serverer selvfølgelig and eller gås for dem og nøddepostej for min kone og børn. Alt sammen dekoreret med små dannebrogss-flag. Det handler jo om at føre vore danske værdier videre, hvilket muslimerne ingen problemer har med at respektere, når de først føler sig inde i varmen.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Broccoli, som jeg begyndte at spise, fordi præsident Bush hadede det. Sidenhen fordi det er godt mod kræft.« Hvad er din livret? »Biscuits and gravy - klistrede boller med daggammel hvid peberkødssovs hældt hen over. Det **spiser** jeg altid hos mine Ku Klux Klan-venner, selv om det altid får mine finkulturelle medbragte

danske venner såsom Pia Tafdrup til at væmmes.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Af politiske årsager **spiser** og drikker jeg alt. Der er ikke noget vigtigere end at integrere sig med hinanden i en hadopsplittet verden. For nylig havde jeg 80 LGBT-asylsøgere til middag. Jeg var ked af, at de ville have **kød**, men indordnede mig ved synet af, hvor smukt disse homoseksuelle på flugt fra kristen og muslimsk undertrykkelse integrerede sig med hinanden om bordet. Men årets 364 øvrige dage kunne jeg ikke finde på at købe klimaødelæggende rødt **kød** eller grøntsager transporteret over store afstande. Jeg køber altid de billigste vine for i stedet at kunne give faste bidrag på størrelse med dyre vinpriser til Røde Kors og CARE, som jeg er ambassadør for og støtter på grund af indsatsen for de fattige imod vores klimaødelæggelse.

Ikke mindst imod de rødes uhæmmede **kød-og** flyforbrug.« Hvad gør du med rester? »Jeg **spiser** dem og ville derfor blive alt for tyk, hvis jeg ikke løb dem af hver morgen. Jeg hader madspild og stod derfor på hovedet i mange år i Irmas skraldespande, indtil de satte en stopper for det ved at låse dem af.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise? »Jeg har nok mere tendens til at skamme min kone ud for hendes storforbrug af mandler og dermed af vand i Californien, mens jeg selv bliver skammet ud af mine globalt tænkende børn, hvis de ser mig spise tun. Med min egen tendens til at skamme andre ud, vil nogen nok regne mig for venstreorienteret. Men jeg skammer mig af sundhedsmæssige årsager over at spise trøsteslik for at holde mig vågen på mine lange natlige køreture mellem foredrag i Amerika. Og jeg har i den grad skyldfølelse over mit benzinforbrug og kompenserer altid ved at gå rundt og slukke lysene i klasselokalerne i de amerikanske universiteter, som eleverne - venstreorienterede som højreorienterede - ligegyldigt lader brænde døgnnet rundt.«.

lcra@information.dk

Fakta: Livretten

Biscuits and gravy Brug amerikanske Jumbo Buttermilk Biscuits eller bag dine egne.

En pølse, du kan lide. 1/2 dl hvedemel.

6 dl letmælk. 3 spsk. smør. Salt og friskkværnet peber. Et nip cayennepeber.

Biscuits: 5 dl hvedemel. 2 tsk.

bagepulver ½ tsk. natron. 1 tsk. salt. 8 spsk. koldt usaltet smør i tern. 2,5 dl letmælk.

Hvis du bruger købebiscuits, skal du blot varme dem, som det står på pakken. Hvis du bager dine egne, skal du piske de tørre ingredienser sammen i en skål. Kom smørternene i skålen og smid skålen i fryseren i 10 minutters tid. Der skal kulde til en fluffy biscuit.

Kør kortvarigt dejen sammen med en håndmikser og hæld mælk i, indtil dejen samler sig. Form dejen til runde kiks med en højde på cirka 2,5 centimeter. Bag dem ved 200 grader i 15 minutter, til de er hævede og gyldne. Sauce laves ved at smelte smørret på en pande. Kom pølsen på panden, mas den ud med en grydeske og lad den stege fem minutter.

Skru panden ned på medium varme og drys pølsen med mel, salt, peber og et nip cayenne. Hæld mælk på lidt ad gangen indtil sauce tykner. Serveres varm oven på lune biscuits.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Debat: Mærk kødet og red kloden

28. maj 2016, Information, Sektion 1, Side 20 (DEBAT), Christian Bruhn, Hellerup..., 225 ord, Id: e5baf2d3

Produktionen af **kød** til danskernes spisebord er en stor klimabelastning, og kødproduktionen skal nytænkes, hvis man vil reducere udledningen af CO₂. I Europa står fødevarerektoren for hele 22-31 procent af de samlede drivhusgasudledninger, og ifølge nye tal fra FN kommer hele 25 procent af atmosfærens drivhusgasser fra fødevarerproduktion.

Det er oplagt at starte nytænkningen ved at skabe fokus blandt forbrugerne på, hvor stor en voksende klimasynder, kødproduktionen er. Ifølge en rapport fra Etisk Råd vil man kunne nedsætte sin koster miljø- og klimabelastning markant, hvis man nedsætter sit kødforbrug med en tredjedel, **spiser** flere grøntsager, smider mindre mad ud og køber lokale varer. Men det er ikke alene forbrugernes ansvar; politikerne må også agere. Eksempelvis gennem indførelse af en mærkningsordning, der afspejler **kødets** klimabelastning.

Det vil gøre det lettere for den enkelte forbruger at handle klimavenligt.



Et andet muligt tiltag, som skaber stor debat for tiden, er tiltaget om en særlig afgift på **kød**. Etisk Råd anbefaler i deres rapport sådan en afgift - de vurderer, at en kødafgift vil medføre en reducere af danskernes kødforbrug.

Det tiltag støtter vi i klimabevægelsen Mærk **Kødet**. Vi arbejder for at øge danskernes bevidsthed om konsekvensen af vores kødforbrug - med henblik på en varig reducere af det og ser mærkning af **kød** samt en klimaafgift på **kød**, som en måde at skabe en større klimaansvarlighed blandt danske forbrugere.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

VORES VERSION: Spis magre mejeriprodukter. I skyggen. Men husk at vaske hænder først

20. februar 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 2, Line Vaaben · Illustration: Mia Mottelson/ iBureauet..., 398 ord, Id: e593c7b2

SUNDHEDSQUIZ Sundhedsstyrelsen vil os alle det bedste. Derfor har den udarbejdet en lang stribe officielle sundhedsråd, som vi bør rette os efter for at undgå sygdom og en alt for tidlig død. Det kan være svært at huske dem alle fra morgen til aften, så vi har samlet de vigtigste og tilføjet 10 af vores egne - helt uofficielle - anbefalinger. Men hvilke? Test dig selv og din viden om Sundhedsstyrelsens anbefalinger i Moderne Tiders store ' Lev Livet Længere'-sundhedsquiz.



1. **Spis** mere fisk.
2. Anbring altid helt små børn i skygge.

3. Læg altid spædbørn til at sove på ryggen.
4. Undgå alkohol, hvis du er gravid.
5. Vælg magre mejeriprodukter.
6. Tøm blæren mindst fem gange om dagen.
7. Brug hat, og tag let tøj på i solen.
8. Er du ældre - vær særligt forsigtig med alkohol.
9. Vask hænder efter toiletbesøg.
10. Pas på solen mellem klokken 12 og 15.
11. Lav mere end to børn pr. familie.
12. Vask hænder, når du har pudset næse eller nyst i hænderne.
13. Søg skygge.
14. Træk vejret dybt ned i maven mindst fem gange dagligt.
15. **Spis** mindre sukker.
16. Vask hænder efter håndtering af snavset vasketøj.
17. Drik ikke alkohol for din sundheds skyld.
18. Lav knibeøvelser på mellem 10 og 15 knib mindst tre gange dagligt.
19. Undgå at bruge produkter på spraydåse, hvis du er gravid.
20. Børn skal være fysisk aktive mindst 60 minutter om dagen.
21. **Spis** mørk chokolade (mindst 70 procent kakaoindhold).
22. Undgå malerarbejde, hvis du er gravid.
23. Vask hænder, når du har tørret snotnæse eller skiftet ble på dit barn.
24. **Spis** varieret.

25. Giv ikke børn under et år komælk.
26. Prøver du at blive gravid - undgå alkohol.
27. Hold en pause på fem minutter, for hver time du arbejder.
28. Vask hænder, når du har håndteret rått **kød**, grøntsager eller jord.
29. Undgå at have tændt telefon mindre end to meter fra din soveplads.
30. **Spis** frugt og mange grøntsager.
31. Intet alkoholforbrug er uden risiko for dit helbred.
32. Vælg fuldkorn.
33. Tyg maden 25 gange, før du synker.
34. **Spis** mindre mættet fedt.
35. Brug solcreme.
36. Vask hænder, før du begynder at lave mad eller spise.
37. Vælg magert **kød** og kødpålæg.
38. Brug kondom, hvis du vil undgå seksuelt overførte sygdomme.
39. **Spis** ikke lever, hvis du er gravid.
40. Sov en time længere mindst to gange om ugen.
41. Vask hænder efter indkøbsture, afhentning i daginstitutioner, ture i offentlige transportmidler mv.
42. **Spis** mad med mindre salt.
43. Voksne skal være fysisk aktive mindst 30 minutter om dagen.
44. Undgå tobaksrøg, hvis du er gravid.
45. Vær fysisk aktiv.
46. Vask altid hænder efter sex.

47. Sluk tørsten med vand.
48. Stop før fem genstande ved samme lejlighed.
49. **Spis** ikke for meget.
50. Stop med at ryge.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Mad, ikke fødevarer

15. oktober 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 27, Lærke Cramon..., 929 ord, Id: e5edbf05

Hun **spiser** for at samle kræfter til hårdt fysisk arbejde og føler sig mest venstreorienteret blandt landmandssønner. Lone Vitus, økologisk landmand, høster helst sin mad, lige før den skal **spises**.

Hvor venstreorienteret er du på en skala fra 1-10? »10. Jeg er venstreorienteret på den måde, at jeg ikke mener, nogen skal skades for, at andre kan tjene penge.



Men jeg er ikke venstreorienteret på den måde, at jeg orker endeløse, teoretiske og aggressive diskussioner om politik. Der står jeg af.« Fra 1-10 hvor madglad er du? »8. Jeg kan ikke svare 10. Jeg er landmand og **spiser** ofte ikke for at nyde, men fordi jeg er nødt til det, så jeg kan få noget energi til alt det fysiske arbejde.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Hver eneste middag på landbrugsskolen, hvor jeg i 1986 havde et grundforløb. Køkkenet ringede med en klokke, når frokosten var klar, og så masede 100 landmandssønner for at komme forrest i køen ind til spisesalen.

Når døren blev åbnet, væltede de ind for at få de bedste pladser - dvs. tættest på madvognene, som køkkenpigerne kørte ind, og som bugnede af **kød**, saltkogte kartofler og brun sauce i store industriskåle.

Set udefra var der intet venstreorienteret over det, men det er måske det tidspunkt i mit liv, jeg har følt mig mest venstreorienteret og mest alene om at være det.

Landmandssønnerne var meget tydeligt sig selv nærmest. For dem handlede det om at få mad først, om at få mest og om at skovle det ind på tid. For når der igen blev ringet med klokken, skulle vi rejse os og straks vende tilbage til undervisningen.« Hvad er din livret? »Jeg er meget begejstret for omelet lavet på æg fra gårdens egne høns, som går rundt om benene på os, og selv finder mad ude i haven. Morgen og aften får de en lille smule økologisk korn, men jeg giver dem ikke kraftfoder, for det giver æggene en underlig bismag.

Mine æg har derimod en helt vild kompleksitet i smagen, som ikke findes i hverken konventionelle eller økologiske æg.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Opdrættet laks, danske industrisvin, foie gras, konventionelle kyllinger, vannamei rejer, pangasius-fi-letter, mælk fra køer, der ikke kommer ud på græs, slik, som består af udtræk fra den industrielle svineproduktion og fødevarer, som er frembragt ved hjælp af sprøjtegift. Sidstnævnte er svær at undgå helt.« Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Aldrig. Jeg føler ingen glæde ved at spise **kød**. Min mand, Søren Sørøver, **spiser kød**, og jeg er ofte med til at slagte vores egne dyr. Det har jeg ikke noget problem med. Det er en naturlig del af livet på en gård. Dyr parrer sig og får afkom, og hvis de bliver for mange, slagter vi dem. Men vi gør det på en ordentlig måde, som hverken stresser eller skræmmer dem.

Skal vi slagte en gris, lader vi den stå og æde i sine vante omgivelser, mens Søren skyder den i hovedet med en boltpistol. De andre grise bliver ikke bange, for pistolen siger ikke bang, men hvisler kun. Slagtegrisen falder om mæt og tryk blandt os, som den kender.« Har du en madpolitisk kæphest? »Vi skal spise mad og ikke fødevarer. Mad er lavet af anstændigt frembragte råvarer, mens fødevarer baserer sig på menneskeskabt kemi. Det er blevet en selvfølge, at der er rester af sprøjtegift i de fleste af varerne i et supermarked. Og vi aner ikke, hvordan giftstofferne reagerer indbyrdes, når de mødes i en menneskekrop.« Hvad er det bedste, venstrefløjen har tilført den danske madkultur? »Gad vide, om venstrefløjen overhovedet har tilført den danske madkultur noget, vi kan prale af? Mhmm Grøntsager dyrket i fællesskab måske? Det skyder op alle vegne, og at mennesker går sammen om at dele jordlod og udbytte, må grundlæggende være en venstreorienteret tanke.« Og hvad er det værste? »At venstrefløjen har opgivet at kæmpe for de små producenters overlevelse. Resultatet er, at vi har en enormt fattig madkultur, fordi vi lovgivningsmæssigt favoriserer stordriften og det industrielle på bekostning af det eksperimentelle. Jeg sælger æg, når hønsene lægger nok. Folk kan selv tage dem i et køleskab, der står ude ved vejen og lægge penge i en lille kasse.

Det er ikke nogen stor forretning, men jeg skal alligevel indsende æg til salmonellaanalyser, være i smileyordning, have registrerings-og indberetningspligt samt

få årlige kontrolbesøg. Omkostningen til kontrollen balancerer akkurat med indtjeningen, men hvad - så går æggene ikke tabt.«.

lcra@information.dk

Livretten: Omelet (4 personer) 10 æg fra høns med jordforbindelse.

1 porre. 2 store gulerødder. 1 løg. 1 spsk.

friskrevet ingefær. 1 finthakket fed hvidløg. 1 tsk. chilipasta. 1 tsk. karry. ½ tsk. stødt koriander. ½ dl soyasauce.

3 spsk. solsikkeolie. 1 spsk. sesamolie friskkværnet peber og lidt salt Du skal have gange i to halvstore pander til denne opskrift. Skræl gulerødderne, pil løget og skyl porren.

Snit grøntsagerne i tynde stave. Pisk æggene sammen med ½ tsk. salt og et skud peber. Varm 2 spsk. solsikkeolie op på den ene pande - den må ikke være for varm. Hæld æggemassen i panden og lad den stå og stivne stille og roligt.

Svits grøntsagerne i den resterende olie på den anden pande. Giv dem et minuts tid og tilsæt karry, koriander, chili, hvidløg og ingefær. Vend rundt i yderligere et halvt minuts tid og hæld soyasauce ved. Fordel grøntsagerne på den ene halvdel af det gule æggehav og fold med gelinde og megen møje den anden halvdel indover, så der dannes den fineste omelet. Læg låg over og lad omeletten simre et par minutter. Mærk om den er ved at være fast indeni. Den må endelig ikke få for meget, men på den anden side bryder ingen sig om flydende æggesnask i deres omelet.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

JOHNSEN »En ting, vi oplevede konsekvent, er, at insekter fremstillet industrielt ikke smager af noget. Som med andre typer af varer, så går det galt, når man skal lave masseproduktion. Bruger man væksthormon og medicin, går det ud over smagen«.



Hvorfor har du lavet en film om insekter? »Den handler ikke bare om insekter. Den handler om to drenge, som gennemgår en udvikling og er på en rejse. Og så handler den om produktion af fødevarer og om, hvordan folk **spiser** rundt omkring i verden.

Og hvorfor de **spiser**, som de gør.« Hvad tænker du selv om potentialet i at spise flere insekter? »Jeg vil sige, at der er potentiale i det. Det er jo ikke noget nyt. Man siger, at to milliarder mennesker allerede **spiser** insekter. Om det er løsningen på vores problemer, når vi bliver ni eller ti milliarder i 2060 og efter sigende får fødevaremangel, det tror jeg ikke, og det stiller jeg også spørgsmålstejn ved i min film.« Hvad er problemerne med masseproduktion? »Det vil kræve en masse energi. Man kan også frygte, at man bare vil bruge det til foder til kødproduktion i stedet. Jeg tror, det er en bedre løsning, at vi **spiser** flere grøntsager og mindre **kød**. En ting, vi oplevede konsekvent, er, at insekter fremstillet industrielt ikke smager af noget. Som med andre typer af varer, så går det galt, når man skal lave masseproduktion. Bruger man væksthormon og medicin, går det ud over smagen.

Så de steder, man **spiser** insekter fra naturen, skal man måske bare fortsætte med at spise det, som man altid har gjort. De smager i øvrigt pisse godt.« Hvad er det bedste insekt, du har smagt? »Jeg har ikke som sådan en favorit. Men der var store oplevelser i Australien. Og så vil jeg fremhæve termitter i Østafrika. Især termitdronningen, som vi gravede ud af et 15 år gammelt termitbo. Når man graver, skal man være forsigtig, så man ikke splatter hende ud - så bliver det bare til æg og flydende væske. Vi ristede hende på en tør pande over bål. Skar hende i skiver og spiste det med moden mango og urter - det var så lækkert.

Man kan også spise termitter rå, og man kan riste dem i svinefedt med tomat, hvidløg og chili.« Kan insekter blive mainstream i Danmark? »Det vil jeg tro. Det kommer an på, hvordan medierne behandler det. Hvis de embracer det, så kommer det.

Det er lykkedes meget godt i Holland. Der kan man købe insekter i supermarkeder, som man kan tilberede til aftensmad. Der er steder, hvor man laver burgere af melorme i stedet for **kød**. Det er meget blevet solgt på bæredygtighed - og det har fået mange med.

Så **spiser** folk insekter og har ren samvittighed.« Information er i gang med en serie om det danske landbrugs krise - kan landbruget lære noget af de mennesker, du har mødt i forbindelse med arbejdet med den her film? »Jeg er blevet opmærksom på, hvor vigtig biodiversitet er. Jo flere grøntsager, der er i haven, des flere insekter. Og jo gladere

insekterne er, des glidere er du selv. Jeg ved godt, man er nødt til at have monokulturer, hvor man dyrker en bestemt afgrøde til folk i storbyen, men jeg vil fastholde, at det er vigtigt med biodiversitet - og måske kunne de mindre landbrug få gavn af at tænke mere over det. Det giver også en sundere jord.« Hvad er forskellen på at arbejde sammen med Ai Weiwei i din sidste film og med gourmeter fra Nordic Food Lab i denne? »Da jeg lavede Ai Weiwei-filmen i Kina var jeg under et hårdt psykisk pres. Så jeg havde lyst til at lave noget, som var nemmere at gå til, noget som handlede om at have det rart. I starten handlede det primært om velsmag, men det begyndte at handle mere om bæredygtighed og fik en politisk vinkel, og det gjorde bare, at jeg syntes, det var mere interessant og vigtigt at lave.« Skifter dine film ofte vinkel? »Jeg har ikke en metode eller en formular, jeg bruger hver gang. Jeg er åben for, hvad der skal ske. Altså jeg tror, at jeg ved, hvad det skal ende med, men det ændre sig altid.« Hvem er din favoritinstruktør? »Det må være Victor Kossakovsky, fordi hver eneste af hans film er fuldstændig anderledes end den foregående.

En gang lavede han en, hvor han afskærmer sin søn fra spejle i to år og så filmer den eftermiddag, hvor han stiller ham foran et spejl. I en anden film sidder han bare og filmer ud af sin lejlighed og klipper det sammen. Han er iskold. Og så har han lavet en om otte punkter - og deres præcise modpunkter på Jorden. Hans emner er vidt forskellige. Når nogen kan forny sig så meget, så ved man også, at de har det fedt selv, når de laver det.« Hvilken sang burde alle høre? »Må man sige et album?« Ja.

»Så er det Miles Davis' A Tribute to Jack Johnson. Der er kun to numre - ét på hver side. Et af numrene er ren improvisation. Da jeg opdagede det i 1993, blev jeg bare blæst væk. Der er så mange lag i det.« Hvad har du i din taske? »En Macbook pro 13 tommer, som jeg er virkelig glad for. Glad er måske forkert sagt, men den er praktisk.

Jeg har 112 ubesvarede mails. Og en stak postkort med nye film. Og så har jeg en biblioteksbog. Min søn og jeg var på biblioteket efter Harry Potter nummer fire, vi læser dem som godnathistorie - og den var selvfølgelig ikke hjemme. Men så faldt jeg over Susanne Gieses Med verden i lommen - altså til mig selv.

Den vil jeg læse, så snart jeg får tid. Jeg har også et sæt håndværkertøj, for jeg er ved lave et hus færdig ude på Amager. Jeg lægger nogle cementfliser, og det sviner helt vildt, så jeg skal have noget skiftetøj.« Hvis du skulle leve i en anden tid, hvilken skulle det så være? »Jeg kunne godt tænke mig at leve om ti år, for at se den teknologiske udvikling. Jeg tror, at mange ting bliver noget helt andet. Men det satser jeg selvfølgelig også på, at jeg kommer til.«

ville@information.dk

Fakta: Andreas Johnsen

Født 26. juni 1974 i København.

Fotograf og filminstruktør. Har foreløbig lavet 13 dokumentarfilm. Fik sit store gennembrud med filmen ' Ai Weiwei: The Fake Case', som han også vandt en Bodil for i 2014.

Hans nye film ' Bugs' har netop haft dansk premiere. I filmen rejser han sammen med folk fra Nordic Food Lab rundt i verden til steder, hvor man **spiser** insekter.

- Foto: Tor Birk Trads

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

KOMMENTAR: Vores ansvar

📖 30. marts 2016, Information, Sektion 1, Side 13, Liv la Cour..., 590 ord, Id: e5a2f854

Hvad vælger du -tur-retur til New York eller at spise **kød** i et år? Du kan også gå over til fuld økologisk kost og spare verden for et nogenlunde tilsvarende træk på jordens ressourcer.

Henter billede...

Liv la Cour er medlem af netværket Omstilling Nu

Jeg har målt mit økologiske fodaftryk. Tankevækkende, at det har taget så mange år at se mig selv i det ' økologiske spejl'. Jeg ved ikke, om det skyldes forglemmelse, travlhed eller frygt for den ubekvemme sandhed. Men spejlets sandhed er, at selv om jeg forsøger at leve bæredygtigt og har taget nogle livsstilsvalg, der afviger fra normalen, belaster jeg vores fælles klode i en sådan grad, at naturen ikke kan nå at genopbygge de ressourcer, mit forbrug fortærer.

Det økologiske fodaftryk er udtryk for, hvor mange ressourcer min livsstil på ét år kræver, og beregnes i en standardiseret hektar (en hektar er 10.000 m²), der tager højde for de forskellige økosystemer, forbruget anvender (landbrug, hav eller skov). På myfootprint.org, hvor man kan tage testen, skelnes der mellem fire kategorier: CO₂ (transport og energiforbrug i hjemmet), mad, husholdning (f. eks. affald og møbler) og øvrige varer og tjenester (f. eks.

tøj). Testen tager lidt tid, men kræver kun lommeregner og ærlighed.

Flexatar

Fuldstændig præcision er selvsagt umulig, men med forbehold for komplekse usikkerheder giver testen en rimelig forbrugsindikation. For eksempel at to flyrejser på i alt ca. 6.000 km kræver, hvad der svarer til 1,5 hektar, mens mine tilsvarende 6.000 km i tog kun tager 0,15. Ikke overraskende, men alligevel sigende. Mit samlede resultat er 27 hektar mod et dansk gennemsnit på 52, så sammenlignet med mine nationale medborgere lever jeg rimelig bæredygtigt. Indrømmelse - jeg har ikke medregnet de rejser, jeg foretager i arbejdsregi.

De må stå på arbejdspladsens økologiske regning. Men der er langt fra en forsøgsvis grøn livsstil til reel bæredygtig og solidarisk adfærd. Beregnet ud fra klodens biologiske kapacitet divideret med de syv milliarder mennesker vi er, er der nemlig 15,71 hektar per person, og det regnestykke forfølges af to gensidigt destruktive udviklinger: stadig øget befolkningsvækst og stadig øget tab af biologisk kapacitet pga. overudnyttelse.

Råt for usødet er faktum, at vi har et valg, og valget har konsekvenser.

Af sociale årsager er jeg ikke 100 procent vegetar, jeg er vel såkaldt flexetar. Meget bekvemt betyder det, at jeg ikke selv køber **kød**, men **spiser** det, hvis det serveres for mig. Denne nuance kan beregningen ikke medtage, og derfor er min score nok i praksis lidt ringere end på papiret, men pointen er klar: Forskellen på at være vegetar og at spise en standard vestlig kost er næsten fem hektar.

En anden interessant forskel er økologisk eller bæredygtig certificerede fødevarer. Fra aldrig til stort set altid at vælge disse sparer man knap seks hektar. Det gør en forskel. Og det er der brug for.

Det økologiske fodaftryk Samtidig tydeliggør testen, at vi som individer næppe når de 15,71 hektar - medmindre vi melder os ud af samfundet, men det anser jeg ikke for en ønskelig løsning - fordi vi er indvævet i en samfundsstruktur, der ikke altid giver os valget, f. eks. ift. emballage, manglende info om vandforbrug i tøj, fortsatte investeringer i kul, olie og gas osv. Og så længe samfundet hverken tilvejebringer de nødvendige produktionsrestriktioner som CO₂-afgift eller den nødvendige transparens herom, når vi ikke i mål.

Uanset graden af innovation og teknologiudvikling lever vi på én planet med et fuldstændig fabelagtigt og rigt, men dog begrænset økosystem. Det økologiske fodaftryk bekræfter, hvad de fleste af os intuitivt ved: at vores vestlige livsstil okkuperer en uretfærdig stor del heraf.

En bæredygtig omstilling kræver derfor vilje til forvandling af vores personlige og sociale livsstil. Vilje til at turde se konsekvenserne af vores valg og handle etisk derpå.

internationalt@information.dk

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Rigtige mænd plukker havtorn

3. september 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Lærke Cramon..., 931 ord, Id: e5ddda37

Politisk har han farve som en vandmelon, og i køleskabet er der altid tofu, selv om hans ungdomsoprør var at trodse vegetarforældrene og spise **kød**. Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin taler med direktør i den socialøkonomiske virksomhed Bybi, Oliver Maxwell.

Hvor venstreorienteret er du på en skala fra 1 til 10? »8. Jeg er bestemt venstreorienteret, men jeg er ikke en 10'er. Jeg vil have lov til også at lave sjov med venstrefløjten. Jeg boede engang i et kollektiv med svenske anarkister. De var aldrig sjove, men de var vildt røde. Deres holdninger var tomatfarvede, hvor mine nok er mere vandmelon.« Hvor madglad er du på en skala fra 1-10? »Jeg er britisk, og i England opererer vi med en anden skala. Der, hvor jeg kommer fra, går vi op i toast.

Det er vores gastronomiske bidrag til verden. Jeg ligger højt på den britiske skala, men jeg fornemmer, at mine madstandarder ikke er meget værd på den danske.



« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »De dage, jeg laver mad til børnene, mens min kone er på arbejde eller til yoga, er et stort kaos af venstreorienterede principper. Vi har mig, som skal være ligestillet og derfor lave mad. Konen, der er ligestillet og derfor skal realisere sig selv. Ungerne, der skal have noget sundt at spise. Mig, der forklarer, at tofu smager ligesom kylling. Ungerne, der nægter at spise det.

Mig, der forsøger at respektere børnenes stemme og ender med at åbne en dåse økologiske baked beans.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Marmite. Det er et meget salt og bittert smørepålæg, som laves af gærekstrakten fra ølbrygning. Det kan ikke købes i Danmark, men alle briter kender det, og jeg har min egen pusher, som smugler det til Danmark.

Derudover finder man altid tofu, linser, kommen og koriander. Jeg er vokset op som vegetar, men er ikke vegetar længere. Mit ungdomsoprør var, at jeg trodsede mine forældre og begyndte at spise **kød**.

Men mit køkken bærer præg af, at jeg ikke selv laver **kød**, men kun **spiser** det, når jeg er ude.« Hvad er din livret? »En voksenret af kokken Yotam Ottolenghi med masser af chili, hvidløg og sort peber. Min kone læste den i en kokebog og så meget sulten ud. Jeg lavede den til hende for at gøre hende glad, og hun elskede den første gang. Nu er hun pænt træt af den og synes, jeg skal finde en ny scoreret«.

Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »Jeg har ondt af fisk. Jeg synes, det er synd for dem.

De nyder livet under vandet, ser måske en dejlig orm og tænker ' haps', og så bliver de hevet op af vandet.

Desuden er der al overfiskningen. Jeg køber sjældent fisk, for jeg **spiser** dem altid med en følelse af skam.« Har du en madpolitisk kæphest? »Ja, jeg mener, at vi skal være bedre til at tænke relationen mellem miljø og mennesker ind i spørgsmålet om, hvordan vores mad skal produceres. Bybi er en socialøkonomisk forening, der sætter bistader op på hustage, bruger bier til at gøre byen grønnere og tager socialt ansvar ved at inddrager flygtninge, hjemløse og førtidspensionister i produktionen af honning.

For mig er det vigtigt, at vi bliver bedre til at opbygge fællesskaber omkring mad. Og jeg håber, at man fra politisk side regulerer mere for at bestemme, hvilket samfund, vi madpolitisk ønsker at bo i. Jeg drømmer om økologiske produktioner i mindre skala, hvor man har tid og mulighed for at skabe et mere frugtbart og mangfoldigt samfund.« Hvor bevidst er du om at bruge mad som en identitetsmarkør? »Til min kones store frustration har jeg opdaget, at idealerne for, hvad det vil sige at være en rigtig mand, ikke er de samme i Danmark som i England. Den perfekte danske mand plukker havtorn og har sin egen surdej. Den perfekte engelske mand **spiser** bare det, der bliver sat foran ham. I Danmark er der en forventning om, at moderne mænd skal kunne noget med tang. Jeg vil

gerne være sådan en slags mand, men der ligger en kæmpe integrationsopgave foran mig.

Nogle gange tænker jeg, at min energi er bedre brugt på at få danskerne omvendt til at elske toast.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »McDonald's i Gatwick Airport. På tidspunktet, hvor man bare skal have noget at spise, og børnene slås om plasticdumsedutterne i deres Happy Meal. Når man har spist og fået det dårligt af alt de salt og fedt, går man ombord på et fly, der forpester verden«.

lcra@information.dk

Fakta: Livretten

Olivers Maxwels sort peber-tofu - 4 personer 800 g tofu Rapsolie til fritering Majsmel 150 g smør 350 g skalotteløg i tynde skiver 8 friske milde chilier 12 fed hvidløg 3 spsk. finthakket ingefær 3 spsk. sød sojasauce (Ketjap Manis) 3 spsk. lys soja 4 tsk. mørk soja 2 spsk. flormelis 5 tsk. knuste sorte peberkorn Forårsløg Skær tofuen i tern på 3 x 2 cm, rul dem i majsmel og kom dem i en wok med varm olie. Fritér indtil de er sprøde og gyldne og læg dem på fedtsugende papir. Kom smør på en pande. Lad det smelte og tilføj løg, hvidløg, chili og ingefær. Sauter ved lav varme i 15 minutter. Tilføj herefter de forskellige sojasaucer, sukker og sort peber. Lad tofuen stege med det sidste minut inden servering. Server med ris.

De røde **spiser**

Mad er gennemsyret af identitet og ideologi. Det, vi putter i munden, afslører os. Det viser, hvem vi er, hvor vi kommer fra, og hvem vi gerne vil være. Et fornuftigt venstreorienteret menneske burde altså spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummer egentlig en rød eller blå delikatesse?.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindningssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

'Veganere er systemkritikere'

1. oktober 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Lærke Cramon..., 905 ord, Id: e5e846fe

Hun er imod enhver udnyttelse af dyr, skriver breve til politiske fanger og bliver indigneret ved tanken om **kød**, mælk og æg. Marie Leth-Espensen er aktivist i dyrerettighedsforeningen Go Vegan.



Hvor venstreorienteret er du fra 1-10? »11. Jeg tager venstrefløjens kamp for retfærdighed et skridt videre. Hvor mange på venstrefløjen stiller sig tilfredse med, at vi får lidt bedre forhold for dyrene i staldene, sætter jeg dyrs ret til at leve over menneskets præferencer og **spiser** ingen animalske produkter«. Hvor madglad er du fra 1-10 »10.« Og samtidig fornægte fløde, ost og bearnaise? »Selvfølgelig skal man have bearnaise - jeg laver den bare på plantebaseret smør og mælk. Der findes enormt meget lækker vegansk mad, og jeg føler ikke, at jeg 'nøjes'. Jeg blev veganer efter at have læst Om at spise dyr af Jonathan Safran Foer. Og der er ikke noget, jeg savner. Tanken om fødevarer som **kød**, mælk og æg gør mig utilpas, fordi jeg ved, hvordan det bliver produceret.

Og den viden kan min lyst altså ikke trumfe.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »For et par år siden var jeg på en conference i Lissabon, hvor vi diskuterede dyrerettigheder, klima, feminisme og skrev breve til politiske fanger. Så sprænger man vist skalaen for politisk korrekthed, og vi sluttede af med at spise på Lissabons eneste anarkistiske café. Vi fik vegansk linseret med sprøde, ovnbagte kartofler og talte om behovet for en dyrefrigørelse.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Et lager af tørrede bælgrugter og linser. Jeg udbløder som regel meget store portioner bønner og kikærter, som jeg fryser ned, så de altid hurtigt er klar til brug.« Hvad er din livret? »Fylt butternutsquash fra Mia Sommers kogebog Vegansk velvære. Jeg er vild med græskar og den sødme, de får, når de bliver bagt. Og de er i sæson lige nu.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Animalske fødevarer. Det er absurd, at vi holder fast i en fødevareproduktion, som bidrager markant til den globale opvarmning og udsætter milliarder af dyr for lidelse. Før jeg blev veganer, stillede jeg f. eks. ikke spørgsmål til produktionen af økologisk mælk. Helt uden blik for den systematiske udnyttelse, dyr udsættes for, betragtede jeg koen som et dyr, der står på marken og glad venter på at blive malket. Jeg tænkte slet ikke på, at årsagen til, at koen skal malkes er, at vi mennesker har taget kalven fra den hende.« **Spiser** du honning? »Honning er til diskussion blandt veganere. Jeg mener ikke, vi skal tage honningen fra bierne. Den er deres mad, og det er den, de skal overleve vinteren på.

Jeg ved godt, at vi erstatter honningen med sukkervand, men det svækker biernes immunforsvar.« Er der noget, du af politiske årsager skammer dig over at spise? »Jeg skammer mig ikke. Når vi taler om skam, reducerer vi let store, komplekse problemer til noget, der foregår i ens følelsesliv og kan løses individuelt. Men jeg er ikke stolt af at købe frugt og grønt fra steder med dårlige arbejdsforhold og lave lønninger.« Hvor bevidst er du

om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »At være veganer er ikke en identitetspolitisk kamp.

Det er en systemkritik. Jeg **spiser** ikke vegansk for at fortælle andre, hvem jeg er, men for at vise, at der er et alternativ til den absurde fødevareindustri.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Grisekød. Det har højrefløjen virkelig sat sig på.

Men for min skyld må de gerne beholde det. Svinekød hører fortiden til, og animalsk landbrug bør afvikles.« Hvad er det bedste, venstrefløjen har tilført den danske madkultur? »At mad i dag er en politisk relevant arena.« Hvad er så det værste? »Forestillingen om, at nogle former for **kød** er etisk i orden.

Selv i økologisk produktion er det at frarøve sansende, bevidste individer livet stadig problematisk.« Det lyder provokerende? »Det er jeg vant til at høre. Folk reagerer tit meget stærkt på os veganere. Jeg tror, det skyldes, at mad for mange handler om lyst, nydelse og æstetik, og ikke om etik og politik. Når folk så spørger, hvorfor jeg er veganer, og jeg svarer, at det er fordi, jeg ikke vil være med til at udnytte dyr, trækker jeg etik og politik ind i samtalen, og så ryger den hyggelige stemning.«.

lcra@information

Fakta: Livretten

Fylدت butternutsquash (2 personer) 1 butternutsquash, 100 g grønne linser, 100 g frossen grønkål, 1 løg, 2 hvidløg, 2 spsk. sojasovs, 2 spsk. lys balsamico, hakket dild, 2 tsk. paprika, et nip røget paprika, ½ tsk. chilipulver, 50 ml ketchup Halvér græskarret. Skrab kernerne ud og bag det i ovnen i 40 minutter ved 200 grader. Skyl linserne og kog dem i 25 minutter. Hak løg og hvidløg og steg dem af på en pande med sojasovs og balsamico. Tilsæt frossen grønkål og lad det tø op på panden.

Bland pandens indhold med linser, frisk dild, paprika, chili og ketchup. Når græskarret er bagt færdigt, skræbes græskarkødet forsigtigt ud og moses på en tallerken. Derefter blandes det med de andre ingredienser. Farsen smages til med salt og chili og fordeles i de to udhulede græskarskaller.

Græskarret efterbages i 10 minutter ved 200 grader og serveres f. eks. med en frisk salat og hummus.

De røde **spiser**

Mad er gennemsyret af identitet og ideologi. Det, vi putter i munden, afslører os. Det viser, hvem vi er, hvor vi kommer fra, og hvem vi gerne vil være. Et fornuftigt venstreorienteret

menneske burde altså spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgrugter på den politiske skala, og er hummer egentlig en rød eller blå delikatesse?.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Øen med de grønne ambitioner

25. maj 2016, Information, Sektion 1 (1. Sektion), Side 12, John Augustin..., 1712 ord, Id: e5b977fa

For caribiske Aruba er den store omstilling blevet en salgsvare. I 2020 vil de klare sig alene på grøn el, stadig flere fødevarer skal komme fra lokale landmænd, og så skal indbyggerne spise mindre **kød**. Men der er en indbygget modsætning mellem det grønne image og øens største indtægtskilde: turisme.



<p>© John Augustin og information. Oversat af Niels Ivar Larsen</p>

Førhen var olieindustrien den vigtigste branche i Aruba, hvilket de lukkede olieaffinerier stadig er vidnesbyrd om.

Men strømmen er vendt, og Arubas ambitiøse klimainitiativer betyder nu, at den caribiske ønation stiler mod at blive kulstofneutral allerede i 2020. Det milde klima året rundt med de mange solskinstimer - gennemsnitligt otte om dagen - og de kraftige vinde har gjort det oplagt at investere massivt i vind-og solenergi.

En tredjedel af Arubas elektricitet kommer allerede i dag fra grønne energikilder. Solpaneler dækker tagene over regeringskontorerne i hovedstaden, Oranjestad, foruden dele af lufthavnen og hotellerne.

I 2016 sker udbygningen med solenergi primært på skolerne, som en afspejling af at uddannelse er et væsentligt element i bæredygtighedsbestræbelserne.

»Uddannelse er vigtig,« siger Arubas premierminister, Mike Eman, der samme dag, som Information besøger Aruba, deltager i et ungdomsprojekt på øen.

»Målet er, at vi om fire år udelukkende skal bruge vedvarende energikilder i elproduktionen. Det mål knokler vi hårdt for at nå,« siger Mike Eman.

Til næste år håber premierministeren, at Aruba vil kunne gå fra en dækning på 30 pct. til 50 pct. vedvarende energi af den daglige elproduktion, »og fordi vi er så lille en ø, burde det være muligt over to år at øge med yderligere 50 procent«. - Aruba er en ø, der må importere langt det meste. Hvordan kan det lade sig gøre at nedbringe jeres emissioner så meget over kun fire år? »Her må jeg præcisere, at vores mål for 2020 er at bruge hundrede procent i elproduktionen. Men vi vil stadig have emissioner,« siger Mike Eman og henviser til øens »alt for mange biler«. »De fleste kører på benzin og diesel, og overgangen til el-og hybridbiler kommer til at tage længere tid.« Indtil videre findes der en enkelt vindmøllepark på Aruba, men der er planer om at opføre yderligere en.

»Foreløbig er vind stadig langt billigere end solenergi, men Aruba har også en hård og konstant blæst.« Grunden til at der ikke er solfangere at se på hver et hustag, er ifølge Mike Eman, at det vil tage yderligere godt fem år, før solpaneler kan betale sig. Arubas regering har dog sænket skatten på import af paneler, samtidig med at verdensmarkedsprisen på solpaneler falder hurtigt.

»Jeg forventer, at husholdningerne vil bruge flere penge på solenergi i de kommende år.« - I hvilket år tror du, at Aruba vil være helt fri af fossile brændsler? »Vores mål er i 2025 at være blandt de lande, der udsender de laveste emissioner pr. indbygger«.

Nye tankebaner

Aruba er nødt til importere hele 99 procent af sine fødevarer, hvilket uvægerligt fører til høje emissioner.

Men regeringen sigter mod at uddanne øens landmænd til at tænke i nye baner.

»Det er vigtigt, at vi arubanere lærer at producere vores egen mad,« siger Nathalie Maduro, der er leder af Arubas landbrugsdepartement, Santa Rosa. I baggrunden kan man høre lyden fra husdyr såsom geder og køer. De racerene dyr opdrættes i Santa Rosa, og siden sendes deres afkom til øens landmænd.

»Tanken er, at landmændene skal sikre, at vi har **kød** på øen,« fortsætter Nathalie Maduro.

En række afgrøder kan dyrkes i øens frugtbare jord - de tjener som inspirationskilder for lokalbefolkningen, der gerne vil dyrke deres egne frugter og grøntsager.

Nathalie Maduro forklarer, at regeringens 2020-mål er, at en femtedel af øens fødevareproduktion skal foregå i Aruba.

»Vi arbejder hårdt på at motivere folk til at udgrave deres egne køkkenhaver og siden udvide dem«. Over de seneste fem år er interessen for landbruget steget markant på Aruba, der er gået fra 200 aktive landmænd til 500. Interessen forplanter sig også ned igennem generationerne.

Stadig flere skoleelever starter deres egne landbrug. Af husdyr findes frem for alt får, geder og svin. Afgrøderne omfatter citrusfrugter, græskar, banan og okra.

Landbrugsdepartementet Santa Rosa er fortalere for sædskifte: »Det er vigtigt at udplante forskellige afgrøder, så vi ikke udpiner jorden«. Nathalie Maduro forsøger også at få arubanerne til at spise mindre **kød**.

»Man er nødt til at være realist.

Køer øger f. eks. udledningen. Så mit tip er: **Spis** ikke **kød** hver dag, men fokusér mere på grøntsager!« Stadig flere hoteller henvender sig til de lokale fødevareproducenter.

Miljøbevidsthed stiger i turistindustrien, der er Aruba største sektor, og et af de hoteller, som er på forkant, er Bucuti & Tara Beach Resort.

Hotellet ligger på Eagle Beach - den længste strand, der er kendt for sine knudrede fofotitræer, der vokser direkte op af det rene, hvide pulversand.

Det er her, havskildpadder lægger deres æg, lige ud for hotellet, hvor man ud over at rense stranden med hjælp fra turisterne også har investeret markant i bæredygtighed - og modtaget fire slags grønne certificeringer.

»Vi har solpaneler på taget til at producere elektricitet og varmt vand.

Hotellet har lyssensorer, der sparer strøm. Og vi vil ikke have, at vores gæster bruger plastflasker, da de ikke kan genindvindes her på øen. Derfor uddeler vi hellere vandkander,« siger Tisa LaSorte, der er hotelforvalter på Bucuti.

Hotellet har sat sig det mål, at man vil være kulstofneutral om et par år.

Snart vil taget blive dækket af endnu flere solpaneler. På Aruba serverer de fleste restauranter amerikanske big size-portioner, fordi så stor en del af turisterne er amerikanere. Dette har Bucuti ændret - her serverer man nu 'europæiske portioner'.

»Vi bemærkede, at 30 procent af maden i de amerikanske portioner alligevel ikke blev spist, så vi skar ned på portionernes størrelse for at minimere spildet,« siger Tisa LaSorte.

Til havnen i Oranjestad ankommer der gigantiske krydstogtskibe i et konstant flow medbringende en stor del af de 1,2 millioner turister, der årligt besøger de mange strande på Aruba. Turisterne betyder penge i ønationens statskasse, men de fører samtidig til højere kulstofemissioner.

De rigtige turister

Organisationen Aruba Reef Care Foundation arbejder med at beskytte koralrev omkring øen. Grundlægger Castro Perez mener, at Aruba bør fokusere på andre prioriteter, før det forpligter sig til at være kulstofneutralt.

Han mener, at de penge, regeringen afsætter til grøn omstilling, i stedet bør sættes på et ordentligt affaldsdeponeringsanlæg. »Det lokale miljø bør opprioriteres, før vi tænker på klimamål for 2020,« siger Castro Perez. »Vi skal tage vores affaldsproblem alvorligt. Skraldet må genanvendes og sorteres korrekt.« Kritik kommer også fra Julio Beaujon, som er parkbetjent i Arikok National Park, der dækker godt en femtedel af øens overflade. De sidste 40 år har han været involveret i øens miljøbevægelse, og selv om han som ansat i parkvæsenet arbejder for regeringen, mener han, at de 1,2 millioner turister er et alt for højt tal for en så lille ø som Aruba.

»Der er ikke nok plads til alle mennesker. Masseturisme er ikke optimalt, hverken økonomisk eller økologisk. Det er bedre, at vi fokuserer på at få færre, men rigere turister hertil, der bruger flere penge.

Vi skal finde en balance mellem naturbeskyttelse og turisme.« - Hvor mange turister, tror du, er det rigtige tal? »Omkring 600.000. Mange af dem i regeringen ville sandsynligvis se mig hængt, hvis de hørte, hvad jeg siger her - de mener, jeg er skør, fordi jeg overhovedet kan sige det,« siger Julio Beaujon og forklarer, hvad han mener: »Mange ser udvikling som noget, der går ud på at producere mere og mere. Men gør vi bare det, skaber vi ubalance i det naturlige system.

Jeg tror på en balance,« siger han og går videre på fodgængerstien gennem parken, der er omgivet af store kaktusser.

Julio Beaujon mener, at det vil blive vanskeligt at omstille elproduktionen til udelukkende at bruge vedvarende energi inden for fire år.

»I 2025 tror jeg, vi kan nå op på 90 procent, og forhåbentlig kan naturen følge med, hvis bare vi når det niveau,« siger han og konkluderer: »At være økologisk bæredygtig handler ikke bare om grøn elektricitet, men også om natur og mennesker.

« I udkanten af nationalparken står ti vindmøller på rad og række langs den golde, forblæste kyst. Møllevingerne skærer gennem luften og genererer elektricitet. En yderligere vindmøllepark er planlagt på den vestlige del af øen, men støder her på modstand fra de lokale.

Derfor kan der være brug for flere energikilder end bare sol og vind. Hos Utilities Aruba, som er regeringens statslige energipartner, arbejder man da også på at udvikle nye energikilder som biogas og geotermisk energi.

Franklin Hoevertsz, administrerende direktør for Utilities Aruba, taler om forskellige måder at lagre energi på for at sikre et stabilt elnet i fremtiden.

Igennem de seneste seks år har man afholdt en årlig Green Arubakonference, hvor Aruba fremlægger sine fremskridt inden for udbygning med vedvarende energikilder og samtidig inviteres til at deltage i andre landes innovationer.

»Hawaii er kommet et langt stykke vej med vedvarende energi, og også flere andre caribiske lande gør gode fremskridt,« siger Franklin Hoevertsz.

I mellemtiden har den ambitiøse klimaindsats på Aruba ført til, at mange lande nu retter blikket mod den lille caribiske ønation.

»Jo, vi vil gerne hjælpe andre og dele vores innovationer og ideer med dem,« siger Franklin Hoevertsz. »Vi er alle i samme båd, og den båd er planeten Jorden.«.

internationalt@information.dk

Målet er, at vi om i fire år udelukkende skal bruge vedvarende energikilder i elproduktionen Mike Eman Premierminister, Aruba.

Fakta: FAKTA

Aruba Aruba er den mindste af de såkaldte ABC-øer - Aruba, Bonaire og Curacao - der alle ligger tæt ved den sydamerikanske kyst i det sydlige Caribien.

Øen dækker 193 kvadratkilometer og godt er 30 km lang og 10 km bred. Den er en selvstændig del af Kongeriget Nederlandene.

De over 100.000 indbyggere består af 96 nationaliteter, hvor det lokale sprog er papiamentó, der kan minde lidt om det spanske, der også tales på øen, samt hollandsk og engelsk.

Mange flyttede til Aruba grund af olieindustrien, der med sin nærhed til Venezuela blev attraktiv for etablering af olieraffinaderier. Olieindustrien var tidligere den største industri

på øen. Siden raffinaderierne lukkede, er turismen den største branche.

Raffinaderierne vil dog muligvis genåbne i 2016. Dårlig jord gør det mange steder vanskeligt at dyrke afgrøder. Aloe vera trives dog i ørkenlandskabet og er blevet en stor eksportvare.

Regeringen ønsker at frigøre sig helt fra afhængighed af olie, og gennem de seneste syv år har Mike Emans regering ført en grøn politik. Målet er i 2020 at være 100 procent overgået til vedvarende energikilder i elproduktionen og blive et af de første kulstofneutrale land i verden.

- På Santa Rosa Agricultural Center kan lokalbefolkningen lære at dyrke sine egne afgrøder. Selvforsyning er en del af Arubas klimamål, da det meste af maden i dag importeres. Det er samtidig en stor udfordring at drive landbrug på den utrolig tørre ø, der har 350 solskinsdage om året og kun lidt regn. Her underviser læreren Randolph Fingal i plantning. Foto: Roger Borgelid

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

De hemmelige frontkæmpere

18. december 2015, Information, Sektion 3 (Iverden), Side 10, Michelle Arrouas..., 1652 ord, Id: e56afbe2

Kokke i Argentina kæmper for at sikre landet en plads på det gastronomiske verdenskort og gøre det kendt for andet end grillet **kød** og empanadas. Kampen kæmpes fra deres køkkener ofte i semihemmelige og småulovlige restauranter, der ligger skjult i Buenos Aires' sidegader.

Der er ikke noget skilt, ikke nogen belysning, ingen store vinduer. Intet, der røber om god mad og glade dage på



adressen. I stedet er der en diskret dørklokke under et lille skilt, der afslører gadenummeret i Soler-gaden i Buenos Aires' hippe Palermo-kvarter. Det eneste tegn på, at vi er ankommet til det rette sted, er en kvinde i 30'erne, som står og venter efter at have trykket på dørklokken.

Klædt i en lang, sort aftenkjole, høje hæle og en mørkerød læderjakke med frynser ligner hun en skabning fra Paris' modeuge. Hun nikker kort til os, før hun vender sig mod døren. Efter et par minutters venten foran døren, hvor det eneste vi hører er musikken, de højrøstede stemmer og klirrende glas fra det nærmeste gadehjørnes mange barer og restauranter, åbner en kvinde i hvid skjorte endelig op.

»Reservation?« spørger hun på spansk med markant argentinsk dialekt.

Vi nikker.

»Navn?« spørger hun så, før hun lukker os ind og leder os ind ad en lang, smal gang. Gangen munder ud i en gårdhave med søjler, en turkis veloursofa, beplantede vægge, og døre ind til to stuer en suite. Hun leder os hen til et bord i midten af lokalet, før hun forsvinder med vores frakker.

»Señor Santiago vil være hos jer om et øjeblik.

« Vi er på en af Buenos Aires' 'puertas cerradas', der direkte oversat betyder en restaurant med lukkede døre. De diskrete restauranter er populære i den argentinske hovedstad, ligesom de forbudstidsinspirerede speakeasy-barer har været det i Europa og USA de seneste 10 år. Ifølge kokken Dan Perlman, der er fra USA men har drevet en af byens puertas cerradas i over 10 år, er fænomenet dog langt fra nyt: »Puertas cerradas er ikke specielt nye, ligesom de heller ikke er specifikt argentinske.

Restauranterne opstod ved, at folk solgte middage i deres egne hjem, og i Argentina har vi i modsætning til mange andre lande et smuthul i reglerne, der gør det muligt stadig at sælge alkohol og mad i puertas cerradas, men de har altid været her,« fortæller han.

Restauranterne oplevede et boom efter fi-nanskrisen i Argentina i 2001, hvor entreprenante kokke i stigende grad åbnede spisesteder uden at have fået tilladelse til at sælge mad og alkohol af myndighederne, hvormed de også slap for at betale skat. I dag har mange puertas cerradas søgt om de relevante tilladelser og er som sådan ikke længere ulovlige - i al fald ikke dem, man umiddelbart kan finde frem til. De adskiller sig fra andre restauranter ved ikke at skilte med deres eksistens hverken i gadeplan eller online og ved at skjule information om adresse og åbningstider. På mange af de 15-20 semihemmelige restauranter, som kokke i Buenos Aires vurderer, der er i øjeblikket, **spiser** man ved langborde med de andre gæster, og den oplevelse som restauranterne tilbyder er en hybrid mellem et privat middagsselskab og en normal restaurant.

Dan Perlman fortæller, at det eneste nye ved de diskrete restauranter reelt er den opmærksomhed, de får.

»For otte-ni år siden kom Facebook og Twitter på banen, og det ændrede alt. Tidligere var puertas cerradas meget mere hemmelige, for dengang flød informationerne om dem udelukkende fra mund til mund, og kun lokale og deres venner kom her. Efter de sociale mediers fremkomst er restauranterne blevet kendt blandt en meget bredere og større gruppe mennesker, og det har gjort dem mere synlige, internationale og ikke mindst profitable,« siger Dan Perlman, der har oplevet udviklingen på sin egen restaurant, Casa Saltshaker.

I takt med den udvikling har flere af restauranterne taget et skridt ind på den veloplyste gastronomiske scene i Buenos Aires; de har fået hjemmesider og udtaler sig til madjournalister.

Men man skal stadig sende en mail for at reservere bord - som regel uger i forvejen - før man får adressen oplyst, og de har kun åbent få aftener hver uge.

En ny argentinsk generation

Det gælder også på Casa Coupage, hvor señor Santiago - sommelieren og restaurantchefen Santiago Mymicopulo - netop er ankommet til vores bord med to flasker vin i hver hånd. Vi har bestilt en vinmenu med et glas til hver af vores tre retter, men det er for lidt, mener han.

»For at give jer en bedre fornemmelse for, hvad vi kan her i Argentina, synes jeg, I skal smage på to glas vin til hver ret. Så kan I bedre fornemme spændvidden i argentinsk vin og mad,« siger han med en affejende bevægelse, der vist nok betyder, at opgraderingen er på husets regning.

Puertas cerradas har som regel et bestemt fokus - enten på det argentinske, pan-latinamerikanske eller internationale køkken.

Mange af restauranterne byder på mere eksperimenterende og mindre traditionel mad end mange af byens almindelige restauranter.

På Casa Coupage er det vinen - den argentinske, selvfølgelig - der er i centrum.

Santiago fortæller ivrigt om de fire forskellige vine, han med rund hånd fylder glassene med, og spørger ind til danske restauranter.

Vinene er markante og moderne for at matche maden, fortæller han. Der er ingen bøffer på menuen, selvom det grillede **kød** ellers er det argentinske køkkens primære trækplaster. Når los porteños - som Buenos Aires' indbyggere kaldes - går ud for at spise

ved 22-23-tiden, fyldes de fleste af storbyens kvarterer med duften af sydende **kød**, der bliver grillet på de mange parillas, Argentinas traditionelle bøfhuse.

»Vi er en ny generation af kokke og restauratører, som vil vise, at Argentina kan andet end at grille **kød** til perfektion. På grund af vores historie som immigrantland findes der ikke mange retter, der er specifikt argentinske, men til gengæld masser af råvarer, der er. Dem vil vi finde en moderne, argentinsk måde at tilberede på,« fortæller Santiago Mymicopulo.

Det har kokkene på Buenos Aires' puertas cerradas haft held med - ifølge madkritikere fra New York Times til Forbes over lokale madbloggere er de småskjulte restauranter blandt byens bedste, mest eksperimenterende og mest intime spiseoplevelser og er med til at tage argentinsk gastronomi til nye højder.

Ifølge Santiago Mymicopulo skyldes den øgede kvalitet på den argentinske kulinariske scene, at mange kokke er vendt hjem til deres moderland.

»Efter at finanskrisen ramte Europa og USA i 2008 og 2009, skete der et stort skift.

Mange kokke blev tvunget til at vende hjem til Argentina og andre sydamerikanske lande, fordi de ikke kunne finde velbetalte jobs i Europa og USA længere, og de blev kokke i deres hjemlande, åbnede puertas cerradas i Buenos Aires og løftede niveauet for den mere eksperimenterende scene i hele Sydamerika gevaldigt,« fortæller han.

Det pludselige kvalitetsløft er ikke gået ubemærket hen, for de internationale medier har de seneste år beskrevet den sydamerikanske madrevolution, mens storbyer i Europa og USA har set hippe sydamerikanske restauranter hitte blandt gæster og anmeldere.

Claus Meyer, der p. t. bor i New York, har fulgt udviklingen i Sydamerika tæt. Han startede for nogle år siden restauranten Gustu i Bolivia's hovedstad La Paz i samarbejde med udviklingsorganisationen Ibis, og restauranten er med danske Kamilla Seidler som køkkenchef på rekordtid blevet et tilløbsstykke, og to år i træk kåret som en af Sydamerikas bedste restauranter ifølge World's Best Restaurants.

»Den sydamerikanske gastronomi har gjort fantastiske fremskridt,« mener Claus Meyer.

»Selvfølgelig har hvert land fantastiske specialiteter og tilberedningsmetoder, men det er i vid udstrækning den finere gastronomi, der har trukket overskrifter. Men dynamikken på den internationale madscene har selvfølgelig også medvirket til at sætte ild under fortællingen.

De internationale madskribenter kan jo ikke blive ved med at tale om Noma,« siger Claus Meyer med henvisning til, at sydamerikanske restauranter i mange medier for tiden er lige så hypede, som nynordisk gastronomi var det for nogle år siden.

Fremmede griner med hinanden

Det kan Jonas Hartz, en af mændene bag den sydamerikanske restaurant Llama i København, nikke genkendende til.

»Ligesom vi har oplevet, at verden fik øjnene op for den 'nynordiske revolution' i Skandinavien, eller 'new tapas' før det i Spanien, har en lang række kokke fra det latinamerikanske kontinent brilleret over de seneste år med nogle banebrydende restauranter og nye takes på de traditionelle køkkener,« fortæller han.

Udover at Sydamerika byder på nye, lokale råvarer - eksempelvis har de mere end 3.500 typer kartofler i Peru, fortæller Hartz - mener han, at det sydamerikanske køkkens popularitet skyldes, at de kulinariske traditioner er forholdsvis sunde. Maden har en social dimension, hvor man er mere fælles om måltidet, og så er det »enormt levende og inspirerende for os mere kølige nordiske individer og heller ikke så korrekt som i traditionel fransk køkkenforstand,« mener Hartz.

Det gælder også på Casa Coupage. De generøse vinmenuer har gjort de fleste af restaurantens gæster beduggede, fremmede griner med hinanden over cigaretter i gårdhaven, og Santiago går rundt og skænker mere vin op og sludrer med gæsterne. Stemningen er intim, og det føles som at forlade en familiemiddag, da vi træder ud på den mørke gade i Palermo-kvarteret. Nogle udveksler visitkort, andre prajer taxaer. Santiago står i døren med et veltilfreds smil. Som de fleste andre puertas cerradas holder Casa Coupage kun åbent få dage om ugen, og de bestemmer selv hvornår. Det er lørdag aften, og der er mindst fire dage til næste åbningsdag; fire dage, hvor køkkenet vil eksperimentere sig frem til, hvad Argentinas køkken skal være kendt for, når grillkullets gløder er brændt ud, og folk får smag på mere moderne mad fra Argentina.

Tidligere var 'puertas cerradas' meget mere hemmelige, for dengang flød informationerne om dem udelukkende fra mund til mund, og kun lokale og deres venner kom her.

Fakta: FAKTA

Argentinsk mad

Det argentinske køkken er især kendt for sine store og grillede kødlunser, der kan smages i 'parillas', de traditionelle bøfhuse.

Derudover tæller køkkenet, der i nogen grad er middelhavsinspireret, blandt andet kendte klassikere som empanadas og dulce de leche, men Argentina er gigantisk og de

regionale forskelle store.

En eksperimenterende tilgang til smagsog råvaresammensætninger finder man blandt andet på de hemmelige restauranter, 'puertas cerradas', der direkte oversat betyder spisested med lukkede døre.

- På den hemmelige sidegaderestaurant Casa Coupage er det den lokale vin, der er i centrum for de kulinariske eksperimenter. Foto: Michelle Arrouas

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

'Det bliver jeg aldrig træt af'

5. november 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Kristian Villesen..., 1089 ord, Id: e5f5ae0d

Mad sætter rammen om et fællesskab, mener tidligere BZ'er, leder af Pigegruppen, Gyda Heding. Hun **spiser** kål hver dag, for en kålsalat kan hurtigt spædes op, hvis man pludselig bliver 10 i stedet for fire.

Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »9« Fra 1-10 hvor madglad er du? »7-8« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Dem har jeg haft sammen med udsatte unge i forbindelse med mit arbejde, er ret venstreorienterede. Så får man spaghetti med smuldrekød, for det kan alle lide. Og salat med thousand island-dressing. På halvdårlige tallerkener. Man sidder ved langborde, der er højt til loftet, diskussionen går, og der er plads til alle.

Maden er rammesættende, men ikke mere end det.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Kål. Jeg **spiser** rå kål hver dag. Det har jeg gjort, siden jeg var 14. Jeg kan godt lide kål og bliver aldrig træt af det. Og man kan jo veksle mellem hvidkål, rødkål, blomkål, rosenkål.



Kål er billigt, og man kan hurtigt lave mere, hvis man pludselig bliver ti i stedet for fire.«
Hvad er din favoritkål? »Spidskål er nok min favorit. Min bedste kålsalat er med finthakket spidskål.«
Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Konventionelt svinekød - jeg synes, det er dyremishandling.

Buræg har jeg det på samme måde med.

Men det er kun i mit eget køkken. Når jeg er ude, **spiser** jeg, hvad der bliver serveret. For nylig besøgte jeg en fange i Ringe Statsfængsel, og hun havde stået og lavet det bedste måltid, fordi jeg skulle komme, så spørger man ikke, om kyllingen er økologisk, så siger man tak.«
Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »Vin fra fjernt sted, måske. Men det er ikke noget, jeg tænker så meget over.«
Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Det gør jeg cirka to gange om ugen. Alle mine børn er vegetarer, den ældste er veganer, så det er ikke et kødkøkken hjemme hos mig. Det er mest, når jeg **spiser** ude. Jeg kan godt lide **kød**, men jeg er mere til fiskeafdelingen.

Jeg **spiser** fisk en til to gange om ugen.«
Har du en madpolitisk kæphest? »Jeg kan melde mig i koret af folk, som er jæger-/ samleragtige.

Jeg kan godt lide at hente østers i Limfjorden, plukke bær, samle svampe og fryse ned. Jeg har kasser med æbler stående lige nu. Det er noget med at få øje på naturens gratis glæder.«
Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Jeg er meget bevidst om, at mad kan være rammesættende for den gode samtale. Men jeg har ikke en identitet igennem min mad. Det kan godt være den der med 'kom op til mig og **spis** noget kål, kom og vær med.' Altså at det er en fællesskabsramme. Min drivkraft er, at der skal være plads til alle.«
Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Noget, der er meget dyrt - restauranter, hvor man kan få et græsstå og give 2.000 kroner for det. Eller en valnød, der er knækket på en særlig måde og benet af en tissemyre. Det er slet ikke noget for mig. Jeg synes, det er dekadent på en usund måde. Det, at man på en aften kan spise for det samme, som det koster at brødføde en hel afrikansk landsby i flere uger, er ikke rart at tænke på. Jeg synes, det er urimeligt, at nogen har så meget, og andre har så lidt. Jeg ville ikke kunne nyde maden, hvis den kostede så meget.«
Skralder du? »Ja. Det har jeg gjort masser af gange. Så **spiser** jeg det selv eller deler det ud. Det kan være i Emmerys eller i Irma eller Netto. Det er ikke så nemt i København, fordi der er så mange om buddet, men uden for København kan jeg godt finde på det. Jeg har det i blodet.«
Hvad er det bedste, venstrefløjen madmæssigt har bidraget med? »Det er økologi. Som jeg ser det, kommer økologien ud af en anderledes måde at tænke på og tage ansvar på, som jeg mener er venstreorienteret.«
Hvad er det værste venstrefløjen har bidraget med madmæssigt? »Venstrefløjen er tilbøjelig til at gå med på den der allergiretning, hvor man siger: 'Jeg kan ikke tåle timian og tomat og mandler og skummetmælk.' Det er noget, jeg oplever rigtig meget. Det betyder, at hvis man skal lande på en fællesnævner, så bliver det rimeligt smagsløst. Man kan nærmest ikke lave noget. Der tænker jeg mere på fællesskabet, det vigtige er rammen, man skal kunne være sammen om noget.«.

ville@information.dk

Fakta: Joachim Sperling: Hun **spiser** nok bedre, end hun giver udtryk for

»Jeg kender ikke Gyda Heding, men bliver fascineret af en kvinde, der fremstår helt kold over for det mediepres, der er opstået oven på Peter Øvigs BZ-bog, hvor hun udråbes til hovedskurk. Det billede bekræfter hun her. Hun er en, der gør noget for andre og for fællesskabet, og som kun går på kompromis, hvis det er bydende nødvendigt. Hun fremstår som den stærke på trods af al balladen om hendes person.« »Hun har en no bullshit-tilgang til livet og til mad, som jeg godt kan lide. Det er tydeligt, at hun aldrig har været på en michelin-restaurant, og at det primære med mad for hende er, at det skal kunne samle os. Hun skulle nok ikke lave mad til mig, men jeg tror, hun er godt selskab, og jeg tænker, at hun nok også **spiser** lidt bedre, end hun giver udtryk for her.« »At hendes livret er kål forstår jeg, for det er billigt og sundt, og kan også smage godt, hvis man spæder det lidt op. Kålen underbygger Gydas livsstil, og sender stærke signaler på samme måde, som når jeg flasher min Tesla.« Joachim Sperling er cand. polit., madøre og højreorienteret socialdemokrat og tilknyttet kapitalfonden Axcels. Hver uge vurderer han den røde livret.

Livretten

Gyda Hedings bedste kålsalat Finthakket spidskål. Masser af persille, ristede mandler, feta - (det er bedst med ged), citronsaft, olivenolie. Det vigtigste er, at man hakker spidskålen fint, men ikke for fint. Det skal ikke være helt papirtyndt - der skal være bid i, så man kan tygge det ordentligt. Man kan bruge mandolinjern, men det bliver bedst med en kniv, for ellers bliver kålen nemt mast.

De røde **spiser**

Mad er gennemsyret af identitet og ideologi. Det, vi putter i munden, afslører os. Det viser, hvem vi er, hvor vi kommer fra, og hvem vi gerne vil være. Et fornuftigt venstreorienteret menneske burde altså spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgrugter på den politiske skala, og er hummer egentligt en rød eller blå delikatess?

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Hellere faste end dårlig mad

27. august 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Line Vaaben..., 807 ord, Id: e5db427d

Nærhed og nutid i forhold til fødevarer betyder alt for ham, og han **spiser** gerne fisk eller gris, han selv har fanget eller slagtet. Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin taler i denne uge med advokaten Knud Foldschack.



— Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »I nogle sammenhænge 1 og i andre 10. Jeg er en splittet person.« — Fra 1-10 hvor madglad er du? »9. Men jeg er ikke madglad, jeg er madkrævende.

Jeg vil hellere faste end spise dårlig mad.« — Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Da jeg spiste fåreøjne, testikler og øregange og fedthaler sammen med en klanfører i Kirgisistan. Det var i forbindelse med et fondsbesøg, hvor vi skulle lave et økologisk mejeri, og der inviterede en lokal klanfører os til middag. At spise fåreøjne er en udfordring.

Jeg tænkte, at jeg kunne sluge det uden at knuse det, men man kan ikke få et fåreøje ned gennem halsen, så det var en vanskelig og fugtig oplevelse. Og så dengang jeg fik 'masato' i Amazonas i Peru, hvor vi har været på ekspeditioner i forbindelse med forsvarsarbejde for fængslede indianere. Det er lavet af yucarødder, som bliver tygget af kvinderne og står i solen og gærer, og man bliver kanon fuld af det. Men det er kun alkohollen, der gør, at man ikke bliver syg af at spise det.« — Hvad finder man altid i dit køkken? »Altid økologiske mælkeprodukter fra Øllingegård, fordi jeg er tusind procent sikker på, at det er fra producenter fra Sjælland, og fordi det smager godt. Jeg synes, de mennesker, der mener, vi skal drikke promillemælk, er totalt hysteriske. Jeg drikker sødmælk og elsker smør og fløde. Det er en farce, at man mandag til lørdag drikker promillemælk og så søndag **spiser** kage med flødeskum og creme fraiche.« — Hvad er din livret? »Min egen hjemmelavede fiskesuppe med fisk, jeg selv har fanget. Mad for mig er friskhed og enkelthed, og jeg kan ufatteligt godt lide at se, hvad jeg **spiser** og spise noget, jeg selv har hevet op. Jeg bor på en økologisk landbrugsejendom, hvor vi har egne dyr og korn, og nærhed og nutid i forhold til fødevarer betyder virkelig meget for mig.« — Hvad kunne du af politiske årsager aldrig finde på at spise? »Fødevarer, som er tidsmæssigt uidentificerbare, hvor jeg ikke kan se, hvor gamle de er, og hvor man risikerer, at de har været frosset ned eller været jorden rundt et par gange. Altså bad-food i forhold til afstand og tid. Jeg har svært ved at spise fødevarer fra fjerne verdensdele og drikker for eksempel

nøddigt vin fra New Zealand.« — Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din overbevisning? »Jeg har engang boet hos en plejefamilie i Sverige, og det har givet mig en svaghed for svenske pølser og svensk kartoffelmos med rejesalat og tyttebærsyltetøj.

Når jeg kører over Øresundsbroen, vækkes det der korv-gen i mig. Så snart jeg har købt bakken med pølser og de to bunker papkartoffelmos, så vender det sig lidt i mig, men jeg gør det hver gang.« — Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Det gør jeg omkring fire gange om ugen. Og jeg elsker fisk. Og jeg fanger dem i Buresø og på Nordkysten ved sommerhuset. Jeg er ikke bange for afgifter på **kød**, men jeg er bange for den dag, hvor vi får den samme begrænsningsproblemstilling med fisk som med **kød** og skal til at lægge afgifter på dem.« — Har du en madpolitisk kæphest? »Jeg forstår ikke venstreorienterede mennesker, der propper dårlige, billige fødevarer i egen eller børnenes mund. Det er sølle, når de ikke prioriterer i forhold til at støtte de små, lokale producenter.« »Spørger du 1.000 mennesker på gaden i Asien, hvad de kender i København, så nævner de Christiania, Den Lille Havfrue og NOMA og Geranium. Derfor fatter jeg ikke, at dansk landbrug ikke kan se, at det er fødevarer fra små producenter, lokalt fremstillede fødevarer, som er unikke, og som vi skal satse på i fremtidens Danmark.« — Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Det er jeg især på mit kontor. Vi har 100 procent økologisk frokostordning, og vi tilbyder kun økologiske produkter til kunder, når vi holder møder: mandler, nødder, chokolade.« — Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Jeg vil hellere sige, at jeg er ked af, at Dansk Folkeparti har fået held med at politisere flæskestegen. På vores gård har vi økologiske grise, vi slagter før jul. Det er en meget delikat spise.« — Hvad er det bedste, venstrefløjen har bidraget med til den danske madkultur: »Økologi. Men jeg synes venstrefløjen er ved at falde i søvn i forhold til økologien. Det røde ø-mærke favner for lidt. Der mangler fokus på transport, CO2, landmandsvelfærd, lokale principper og retfærdighed i forhold til distribution. Hvis vi skal bevare den økologiske førertrøje, skal vi nytænke økologien.«.

liv@information.dk

Fakta: Livretten

Knud Foldschacks fiskesuppe: Et par kilo grønlandske rejer brændes af med pernod og cognac.

Koges op med et par liter hvidvin.

Tilsæt friskfanget fisk **Spises** med hjemmerørt aioli til.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

'Man burde nok omstyrte kapitalismen og omfordele goderne'

23. juli 2016, Information, Sektion 2 (Højsæson), Side 16, Lærke Cramon..., 1414 ord, Id: e5cf9adc

Han har fået uspiselig brændenældesuppe i et anarkistisk kollektiv, drukket øl med æggeblomme hos Solidaritetsbevægelsen og **spiser** havregryn hver eneste dag. Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin taler i denne uge med lektor Steen Nepper Larsen fra Institut for Uddannelse og Pædagogik ved Aarhus Universitet.



Hvor venstreorienteret er du på en skala fra 1-10? »Hvis Enhedslisten er 10, er jeg 13.

Marx var også en 13' er.« - Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Da min familie i foråret 2014 cyklede hjem fra Malaga til Espergærde, bestemte min datter Clara - som er mindst lige så politisk som mig - at vi skulle køre en omvej og besøge en antikapitalistisk anarkistisk kommune langt ude i den spanske ødemark. Kollektivet havde besat en gammel fabrik under en motorvej og serverede brændenældegyde. Det var en uspiselig mærkværdig form for suppedas. Jeg kan huske, at vi var landet midt i en minikonference, der handlede om internettets velsignelser.

Serberen Voja Antonic holdt foredrag om sin og verdens første hjemmebyggede computer, Galaksija, der så dagens lys lang tid, før Apple og Microsoft kom på banen. Men maden, den var altså elendig.« - Hvad finder man altid i dit køkken? »Der er altid økologiske grovvalsedede havregryn, minimælk og rosiner fra Irma. Og så er der altid nybagt brød og masser af rødvin og øl fra Tyskland og Tjekkiet. Min familie klager ofte over, at jeg er hyperkonservativ på det område. Hver morgen **spiser** jeg grovvalsedede havregryn, drikker en hel kande te, så de andre kan have svært ved at nå at få noget, og så læser jeg Information, hører P1 og snakker samtidigt. Jeg kan ikke huske en eneste dag i mit liv, hvor jeg ikke har spist grovvalsedede havregryn. Jeg **spiser** også kage og chokolade hver eneste dag året rundt.« - Hvad er din livret? »Det nægter jeg at svare på. Men jeg kan

fortælle, hvad jeg ikke kan fordrage: blodpølse og øllebrød. Sjovt nok ligesom min mor.« - Argh kom nu, så en hofret da? »Det er umuligt for mig at svare på det spørgsmål. Mine yndlingsretter er betinget af vejr og vind. Har jeg cyklet og forbrændt tre kilo legemsvægt, skal jeg have **kød**. Har jeg ikke lavet dagens gerning, skal jeg have noget let. Jeg elsker lam og kylling lavet efter indiske principper. Jeg er vild med porretærte med karry, min kones vegetarlasagne, nybagte kommenskringler, T-bone steak, supper og mange slags fisk. Og uden ost ville livet være en ren jammerdal.« - Kom nu, Steen »Så lad gå. Du kan få opskriften på ' Steengryde', som min svigerinde har døbt den.« - Hvad kunne du af politiske årsager aldrig finde på at spise? »Menneskekød. Truede dyr. Hjerner fra levende aber. Underlødigt svinekød. Gensplejsede afgrøder - for så vidt, jeg kan regne ud, at de er det, og slanger.« - Hvad har du fået til frokost? »Hjortevildtpølse fra Vedersø med sennep fra Nexø, røget ost med rød peber og crunchy peanutbutter fordelt på tre forskellige madder efter at have kørt 80 kilometer med min cykelklub. Og så drak jeg et kæmpe glas hyldeblomstsaf, som jeg lige har produceret 20 liter af. Hyliden plukkede jeg ved boldbanerne i Humlebæk, for der kan man nappe klaserne uden at brænde fødderne på brændenælder.« - Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »Nej. Skam og skyld er noget, kristendommen har fundet på. Det har ikke noget med mig at gøre. Men to gange har jeg i forbindelse med mad opført mig på en måde, som jeg ikke er stolt over. Den første gang var i 1981, hvor jeg som 22-årig rejste ned til studenterversionen NZS af Solidaritetsbevægelsen i Polen med min gode ven Lars fra RUC. Vi fik varm øl med æggeblomme, og jeg ødelagde nærmest den gode stemning, fordi jeg havde store problemer med at få det ned. Den anden gang var i Vietnam i 2008, hvor jeg sad og fotograferede en slange, som lå nede i suppen. Det var uspiseligt, og jeg vidste ikke, hvad jeg skulle stille op. Kokkene på restauranten lod mig forstå, at de ikke brød sig om, at jeg gjorde retten til et objekt for min smågrinende, forkælede betragtning.« - Skal politikere have lov til at bestemme, hvad folk putter i munden? »Det gør de allerede indirekte via lovgivning, forbrugsafgifter og pris. Hvor mange penge man bruger på mad, følger ens indkomst.

Folk er som udgangspunkt hverken dumme eller ønsker at spise dårligt. Ofte har de bare simpelthen ikke tid og råd. Den kulinariske overklasse bruger masser af penge på mad, så de kan fint købe de gode produkter.

De mindrebedemidlede befinder sig derimod i en negativ dobbeltspiral. De har ikke råd til ordentlig mad og bliver bl. a. derfor forsynet af den industrialiserede fødevarerproduktion, som laver usunde produkter. Hvordan man skal bryde den spiral, ved jeg ikke. Man burde nok omstyrte kapitalismen og omfordele goderne, så alle får råd til at spise ordentlig mad. Politikere må gerne blande sig, men de skal passe på ikke at blive skinhellige symbolpolitiske prædikanter. Jeg tror i hvert fald ikke på, at de kan rykke ved de bagvedliggende socioøkonomiske faktorer alene ved at holde nogle flotte brandtaler.« - Hvor bevidst er du om at bruge mad som identitetsmarkør? »Det interesserer mig overhovedet ikke, hvad andre mener om mig. Jeg er ikke på sociale medier, for jeg gider ikke sidde og meddele verden, hvad jeg kan lide af mad, og hvad jeg ikke kan lide. Nu er jeg så blevet interviewet til det her, og det er selvfølgelig lidt selvmodsigende.

« - Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Det er svært at svare på, for hvad er højreorienteret mad i grunden? På den ene side er Jørgen Leth uhyre højreorienteret, når han sidder iført smoking og nyder et glas Chablis foran sultne børn i Indien. På den anden side er det ikke højreorienteret at spise godt. Det er måske lidt forkælet i forhold til verdens ulighed, men uligheden ændrer vi ikke på ved at se ned på god mad. Der findes masser af venstreorienterede æstetikere, som elsker god mad. Det der med højre-venstreorienteret mad tror jeg i virkeligheden ikke så meget på. Måske kan jeg ikke længere bruge mine hænder, når jeg bliver 90. Så vil jeg sidde der med en mikroovn og varme underlødigt færdigmad.

Men det bliver jeg vel ikke højreorienteret af?«.

lcra@information.dk

Fakta: SERIE

De røde **spiser** × Mad er gennemsyret af identitet og ideologi.

Det, vi putter i munden, afslører os. Det viser, hvem vi er, hvor vi kommer fra, og hvem vi gerne vil være. Et fornuftigt venstreorienteret menneske burde altså spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummer egentlig en rød eller blå delikatesse?.

DE RØDES HOFRETTER

' Steen-gryde' - indisk lammegryde til ca. fire personer: 400 g lammekød i tern? 1-2 courgetter? 2 løg? 4 fed hvidløg? 300 gram champignon? Krydderurter fra haven? 2 dl portvin? 3 dl fløde? 2 dl Yunnan-thevand? 3 spsk soyasauce? 2 spsk Garam Masala? 1 tsk gurkemeje? Vilde og hvide ris? Svits hakkede løg og hvidløg i olie.

? Brænd Garam Masalaen af og brun lammekødet.

? Tilsæt de øvrige hakkede grøntsager og hæld portvin på.

? Tilsæt soyasauce, krydderurter, en rest lunken Yunnan-thevand og fløde og lad retten simre i en times tid.

? Smag til med salt og peber og servér kogte ris - vilde og hvide - i en skøn blanding med et stænk gurkemeje.

Joachim Sperling vurderer hver uge, om hofretten er rød eller blå:

Det virker meget 70' er-agtigt med grovvalsede gryn, te og rosiner. Steen-gryden lyder også som en klassisk venstreorienteret grydemiks, hvor man koger køleskabsrester ind til en ubestemmelig masse, som vækker minder om noget, man engang har fået på en revolutionær rejse til Cuba. I 1970'erne var det sikkert en avanceret ret med eksotiske ingredienser som hvidløg, lam og masala. I dag er det en venstreorienteret kliché. Jeg er desuden ikke enig i, at gode madvaner handler om indtægt. Det kan godt være, at fattige mennesker køber frysepizzaer, men jeg nægter at tro på, at de ikke har råd til rodfrugter og en økokylling, der kan strække sig over nogle dage. Det handler om dovenskab.

Ordentlig mad er for de få, der orker at snitte, hakke, stege og købe ind. Jeg synes, det er for nemt at gøre det til et spørgsmål om kapitallogik. Steen Nepper Larsen tror, at vi kan ændre folks madvaner ved at omstyrte samfundet. Jeg mener derimod, at vi har et personligt ansvar for at spise ordentligt. Dem, der **spiser** dårligt, gør det, fordi de er dovne. Dem, der **spiser** godt, gør det, fordi de orker. Joachim Sperling er cand. polit, madøre, højreorienteret socialdemokrat og tilknyttet kapitalfonden Axcels.

- Illustration: Sofie Holm Larsen/ iBureauet

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Hvis jeg kunne, ville jeg bare flyve tilbage til København

13. august 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 14, Johanne Ramskov Erichsen..., 3771 ord, Id: e5d63a07

Iranske Erfan Yari har en drøm om at flyve. I flere år har han bygget på et fly på loftet på Asylcenter Kongelunden. Der har han og hans bror boet siden de for fem år siden fik afslag på deres asylansøgning. Nu er de begge overført til det tidligere åbne fængsel Kærshovedgaard, hvor de skal motiveres til frivilligt at rejse til Iran. Information har fulgt ham fra ventetiden i asylcenter Kongelunden til hans nye liv i udrejsecenteret.

Det er tidligt forår i Danmark. På et lofttrum i Asylcenter Kongelunden er Erfan Yari i gang med at bygge en flyvemaskine.

Den skal flyve med menneskekraft, uden elektricitet og være 10 meter lang. Erfan Yari har aldrig selv prøvet at flyve i en flyvemaskine, men i de sidste fem et halvt år er flyvemaskiner hvert andet minut suset hen over barakkerne på asylcentret i Dragør og har fyldt luften med larm. Fra vinduet på hans værelse har han siddet og kigget på de store maskiner og mærket suget fra dem.



Nogle af de mange fly har fragtet venner, der er blevet udvist, tilbage til deres hjemlande. Præcis som han selv frygter. For Erfan Yari er afvist asylansøger fra Iran, og nu vil den danske regering presse ham til at tage hjem. Derfor skal han flyttes fra Kongelunden til udsendelsescenter Kærshovedgård i Ikast.

Der kan man ikke bygge flyvemaskiner. Der kan man faktisk ingenting, for hele ideen med udrejsecentre er at motivere afviste asylansøgere til at rejse.

Men Erfan Yari vil ikke skrive under på at tage tilbage til Iran, uanset hvor motiverende opholdet på Kærshovedgård så bliver. Han vil være advokat. Han vil leve i Danmark. Og han vil gå over i historien som den første mand, der byggede en flyvemaskine i et asylcenter. Og så vil han flyve for første gang. Og det skal ikke være i en Boeing til Iran.

Første gang vi møder ham, er hans øjne mørke og fulde af sorg. Hans hånd er knyttet, og han presser den ind mod sit bryst. »Det gør ondt derinde bagved,« fortæller han. »I hjertet.« For blot få timer siden blev hans bror, Kaywan Yari, hentet og sendt til Kærshovedgaard. Erfan Yari skal også afsted, han ved bare ikke hvornår.

Erfan Yari og hans storebror er kurdere fra Iran og flygtede sammen til Danmark, fordi de grundet deres religion følte sig undertrykt og forfulgt. »Vi hører til en mindretalsreligion, der hedder yarsanisme. Den står i modsætning til islam og sharialoven, og har man vores religion, bliver man undertrykt i Iran. En yarsani kan ikke få et ordentligt job og kan ikke leve i fred. Derfor flygtede vi.« Erfan Yari var 14 år, Kaywan Yari 23. Allerede et år efter ankomsten til Danmark fik de afslag på asyl. Alligevel har de boet sammen på Asylcenter Kongelunden i fem et halvt år.

Men det er slut nu. Med regeringens nye motivationsfremmende foranstaltninger skal det klart markeres, at de to brødre forventes at forlade Danmark snarest muligt. Kærshovedgård skal være deres sidste skridt før udvisning.

Ifølge Erfan Yari er der imidlertid ingen udsigt til hjemsendelse. Brødrene vil ikke frivilligt lade sig udsende til Iran, og så længe de ikke vil det, vil Iran ikke modtage dem. På den måde kan de ifølge ham sidde fast i systemet for evigt.

»Jeg har kun ét liv, det mister jeg, hvis jeg ender i Iran, så jeg vil ikke underskrive noget og tage af sted«. De sidste par timer har vi talt om Kaywan, Kongelunden og Kærshovedgård. Nu vil han gerne tale om flyvemaskinen, han er ved at bygge, og om de ting, han laver i Danmark. Papirer, plakater, certifikater og meget andet spreder sig mellem kaffekopperne på bordet.

»Se, jeg har lavet en stor cd,« siger han og peger på en vinylplade. Han har medvirket til at skrive sangene på pladen, og hans ansigt er malet på pladens cover. Han fremviser certifikater fra køkkenhold, plakater fra en teaterforestilling han spillede med i på Betty Nansen Teatret. Karakterblade fra de fag, han har afsluttet på VUC. 10 i samfundsfag, 10 i matematik, 7 i dansk. »Det er ikke så godt, at jeg kun fik syv i dansk,« siger han. Men hans dansk er så godt, at han fungerer som hjælpetolk på asylcentret. Han er ved at færdiggøre 10. klasse, og efter den vil han tage HF. I sidste ende ønsker han at arbejde med menneskerettigheder som advokat.

Inden hans bror blev sendt til Kærshovedgård, var han i praktik hos en frisør, »både for kvinder og mænd«, fortæller han og kigger op, som om det er det sejeste i hele verden. »I Danmark er der lighed mellem mænd og kvinder. Det er det, vi ønsker at leve i.« Smilet forsvinder, da han taler om sin bror. I nat er første gang siden de to brødre kom til Danmark, at de ikke skal sove ved siden af hinanden. »Det er rigtig meget svært. Jeg kan mærke, han ikke har det godt.« Han presser igen sin hånd ind mod brystet. Det gør ondt derinde bagved. I hjertet.

Det værste og det bedste

Som 10-årig i Iran læste Erfan Yari en bog om to brødre, der bygger en flyvemaskine. De tegner den selv, køber selv materialerne og bygger den. Til sidst flyver de selv i den. Langt væk.

I dag, 10 år senere, er hans forhold til flyvemaskiner ambivalent. Tegninger af den, han vil bygge, er noget af det bedste, han ved. Men flyvemaskiner minder ham også om det værste. Muligheden for at blive sendt hjem. Og de venner, det er sket for.

Det er to uger siden, vi mødte Erfan Yari første gang. I dag skal vi se hans værksted og flyvemaskinen i Kongelunden. »Jeg har slet ikke arbejdet på den de sidste par uger. Jeg har haft så travlt med at få styr på, hvad der skal ske med mig,« fortæller han, mens han finder tebreve frem og tænder elkedlen under det lille hvide IKEA-bord. »De små piger fra gangen har malet på alle krusene,« siger han og griner, mens han serverer te i kopper, der er malet til med neglelak. På gangen løber børn og leger.

Værelset på Kongelunden er spartansk indrettet.

Et jakkesæt hænger på væggen, en fiskestang står i hjørnet, og på bordet ligger H. C. Andersens eventyr.

På gulvet står papkasser klar til at blive fyldt. To senge står på hver side af et lille hvidt bord. Den ene er Erfan Yari, den anden er tom. Der plejede Kaywan Yari at sove.

Siden vi var her sidst, har han været til samtale på Center Sandholm om sin sag. Han har også fået en afgørelse. I afgørelsen står der, at han skal afsted til Ikast, og at grundene er, at han den 15. marts oplyste til politiet, at han fortsat ikke ønsker at rejse ud af Danmark frivilligt, og at han skulle være rejst ud af Danmark den 20. januar 2012.

Han kender proceduren fra sin bror. Først kaldes man til en samtale, så får man en afgørelse, så et brev med en dato, og så bliver man sendt af sted. For Kaywan Yari gik der kun to dage fra han fik brevet, til han var i Ikast.

»Jeg er ulykkelig over, at skulle forlade mit liv i Kongelunden, men jeg savner også min bror.« Han sidder i skrædderstilling i den ene seng. På væggen over ham, nær vinduet er der tegnet en blå stjerne.

»Det er Kaywan, der har tegnet den. Jeg ved ikke, hvad den betyder, men den får mig til at savne ham rigtig meget,« siger han og kigger på stjernen og ud af vinduet, hvor endnu en flyvemaskine passerer.

Fuglene i buret

Livet i Iran taler Erfan Yari ikke meget om. Han savner ikke sit land, men sin familie. »Min lillesøster er stor nu. Vi taler af og til med dem, men vi frygter overvågningen, så vi tør ikke snakke rigtig sammen.

Så bliver det hurtigt bare til at høre lidt om, hvordan det går, og ikke andet,« fortæller han.

På bordet ved siden af H. C. Andersens eventyr ligger en bunke hvide papirer. 'Ned med Khamenei,' står der med store sorte bogstaver på dem. Papirerne bruger Erfan Yari til at vise sin utilfredshed med styret i Iran og den nuværende religiøse leder, Ali Khamenei.

Sammen med sin bror og andre ligesindede har han deltaget i demonstrationer foran den iranske ambassade her i Danmark. »På grund af den diskrimination vi oplevede i Iran, blev vi politiske aktivister her i Danmark. Vi kæmper for kurdernes rettigheder og menneskerettigheder generelt.« »Der er intet demokrati i Iran, folk der kæmper for rettigheder fængsles og hænges. Der er ingen lighed, og der er ingen frihed. Derfor protesterer vi.« »Der er ingen chance for, at vi kan leve der, vi er politiske aktivister. Og vi har gjort alt offentligt. Det sætter os i fare.« Vi er på vej hen mod værkstedet og flyvemaskinen, da han stopper op. »Vil I se noget ude på toilettet?« Bag døren står et fuglebur mellem døren og brusekabinen.

»Se, det er Agurk og Gulerod,« siger Erfan Yari og åbner lågen ind til to kanariefugle. Agurk og Gulerod må ikke bo på Kongelunden, derfor bor de ude på hans toilet. »Jeg kan rigtig godt lide dem,« siger han og stikker hånden ind til de to fugle. Når han skal til Kærshovedgård, skal en frivillig tilknyttet Kongelunden tage sig af dem.

I næste bygning føres vi ad en lille trappe op til hans værksted. Det enorme loftrum bruges til opbevaring, men i den ene ende har han fået plads til at arbejde.

Aluminiumsstænger sat fast til en stor grøn presenning er den ene vinge, i midten skal han selv stå, og så skal der bygges endnu en vinge på den anden side. Vingerne skal med et stativ sættes fast til Erfan Yaris ryg og arme, og så skal han løbe den i gang og med armene få vind under vingerne og lette. Han blaf rer med armene, mens han peger og forklarer.

Med en boremaskine laver han huller i aluminiums stængerne, og med en lille sav saver han enderne af, så de bliver lige lange. En symaskine, lånt af en frivillig, står på gulvet. Den har han syet vingerne med.

»Jeg skal måske bruge to måneder, så kan jeg nå at blive færdig,« siger han, mens han saver og peger hen mod et stort vindue i loftet. »Her kunne man hoppe ud og så svæve,« fortæller han og griner. »Det er meget farligt, det ved jeg godt, men jeg kan slet ikke vente med at få lov til at prøve at flyve.« To uger efter vi har været på besøg, skriver han, at han har fået en dato. Den 6. maj, endnu to uger senere, skal han forlade Gulerod, Agurk, flyvemaskinen og Kongelunden.

Fødselsdag og farvel

Det skratter ekstra meget på linjen i dag. Erfan Yari i den anden ende af røret fortæller om alt det, han skal nå i dag. Det er den 5. maj, hans 20 års fødselsdag, og det skal blandt andet fejres med is på Amagerstrand.

Men der er også en masse praktiske ting, han skal nå.

Han skal både forbi sin skole inde i byen og sige farvel, pakke sit værelse og på biblioteket. For ikke nok med at det er hans fødselsdag; det er også hans sidste dag i Kongelunden. I morgen skal han sendes til Kærshovedgård.

Næste morgen ankommer vi til Kongelunden klokken 07.30. Der er få beboere oppe, og kun flyene, der som altid krydser ind over hvert andet minut, larmer.

Og så skud fra jagtøvelsesterrænet. Et efter et langt væk falder de og efterlader endnu mere stilhed.

Gennem ruderne ind til Erfan Yaris værelse kan vi se de sidste ting i vindueskarmen og papkasserne på gulvet. Adressen på Kærshovedgård, hans fulde navn og id-nummer er klistret fast på hver kasse.

Der er en del, der stadig mangler at blive pakket.

Symaskinen er der en frivillig, der henter, fiskestangen giver han væk til sin ven i Kongelunden, og jakkesættet skal opmagasineres. »Det skal jeg nok ikke bruge lige foreløbig,« siger han.

Flyvemaskinen har han skilt ad og puttet i kasser.

En Venligbo vil opmagasinere den i sin garage i Herning. Aluminiumstængerne er det sidste, der skal pakkes sammen, og han får hjælp af en kvindelig beboer til at pakke dem ind.

»Vi har siddet oppe hele natten og snakket,« fortæller han og kigger på hende. Hun er på hans alder, fra Irak og er kommet til Danmark alene. De har boet dør om dør de sidste fire år og har tilbragt de fleste dage sammen.

Syv frivillige er kommet for at sige farvel. Lidt efter kommer to af Erfan Yaris venner fra centret også ind.

De sætter sig på sengen. Tætte i tavshed.

Alt pakkes ind i bilen, og Erfan Yari begynder at kramme vennerne farvel.

Ham, der fik fiskestangen, vifter med den og husker Erfan Yari på, at han er stærk og nok skal klare det.

Den sidste, han siger farvel til, er pigen fra naboværelset.

Da hun er i hans arme, begynder hun at hulke. De står der et par minutter. Mens alle kigger på dem. Gråden er ukontrolleret og inderlig. En anden pige tager fat om hende, da hun slipper, og tager hende med ind.

Og så kører Erfan Yari. Ind til Hovedbanegården, hvor han sættes på en bus videre til Ikast.

Væk fra sit hjem de sidste fem år, væk fra sine venner og væk fra pigen.

Kærshovedgård

Der løber lange, hvide streger hen over den blå himmel over Ikast. Langt deroppe er et nyt spor ved at forme sig i enden af et fly. Man kan ikke høre flyene her.

Faktisk er de eneste spor af fly de hvide røgstreger, der danner mønstre.

»Det er faktisk dejligt, at man ikke opdager, de er her. De mindede mig om dårlige ting,« forklarer Erfan Yari, da vi møder ham og hans bror foran deres nye hjem.

Brødrene tager imod på parkeringspladsen foran Kærshovedgård, begge klædt i flotte skjorter og jeans.

Erfan Yari i røde sutsko.

Midt i den midtjyske skov og med marker på begge sider ligger barakkerne, der tidligere husede kriminelle.

Nu bor her afviste asylansøgere.

Erfan Yari og Kaywan Yari tager os med ind til nogle værelser, de lige er blevet flyttet ud fra. »Thomas din lille luder« og »Hold ud« er ridset ind i væggene.

Det er de tidligere fangers beskeder til hinanden.

»Her skal åbenbart bo en masse kriminelle igen,« fortæller Kaywan Yari. I virkeligheden er det asylansøgere på tålt ophold, der gøres klar til.

Udrejsecenter Kærshovedgård skal huse helt op til 600 afviste asylansøgere. Som åbent fængsel havde det kun plads til omkring 200. Derfor er der en større ombygning i gang, og på sigt vil man også stille telte op på græsplænerne.

Vi går tilbage over de grønne plæner mod deres nye værelse. Et par mænd hænger ud i skyggen af et træ. En anden ryger en cigaret i solen.

På den ene side af gangen, deres værelse ligger på, er der et fællesrum. Et fyldt askebæger står på et bord, men her er ingen personer. Et tv kører på væggen.

I den anden ende af deres gang er en lille passage med et billardbord og et bordfodbold.

»Der er kun en pind til at spille billard med, så er det lidt svært. Og den rammer hele tiden væggen,« fortæller Erfan Yari, da vi går forbi.

Erfan og Kaywan Yarys nye værelse har to køjesenge.

Indtil nu er det kun dem, der bor der, men på sigt kan de blive fire i det lille rum. Væggene har de dekoreret med billeder af deres venner, familien, de holdt jul hos, et dansk flag, og tre sommerfugle sidder på knappenåle i en ramme fra en genbrugsstation. Der hænger også en plakat med beskeder fra deres venner: »I er seje, og vi savner jer.« Og et billede af Agurk og Gulerod.

»De bor hos Elizabeth, og de er altid med på Skype.

Jeg savner dem meget. Især Gulerod. Jeg synes, han er meget sjov,« siger Erfan Yari og griner.

Det er præcis en måned siden sidst.

De to brødre serverer sort kaffe i plastikkrus, småkager og chokolade, som frivillige har sendt til dem.

På Kærshovedgaard får beboerne ingen penge, men de har alligevel skabene fulde af sodavand og slik. De er også de eneste, der har et fjernsyn på værelset.

Erfan Yari stirrer ned i gulvet, mens han fortæller om sit nye liv. »Jeg havde troet, jeg skulle blive til noget.

Nu må jeg ikke længere gå i skole. Mit liv er helt ødelagt, og jeg har mistet alt. Jeg bor her nu. Måske for evigt.« Tanken er ulidelig, men har alligevel ikke fået dem til at skifte mening. »Vi kan aldrig vende tilbage.

Vi vil hellere rådne op her, end dø i Iran.« Drømmene om fremtiden har de begge opgivet.

»Der er tit frivillige, der ringer og vækker os tidligt.

De siger, vi skal i gang med dagen. Men det er svært at lave noget, når ens liv er gået i stå,« siger Erfan Yari og fortæller, hvordan han forsøger at undervise sig selv.

Men det er svært. »Vores håb er slukket nu. Vi bor i et fængsel. Hele vores liv er et fængsel.« Kaywan Yari har tabt sig og er netop blevet henvist til en psykolog. Han er ked af det, fortæller Erfan Yari.

Det er han også selv.

»Man kan jo godt spille fodbold, men jeg har ikke lyst til noget. Mine tanker gør min krop træt og ked af det. For mine eneste tanker er stress,« forklarer Erfan Yari.

Dagene på Kærshovedgård er lange og bliver brugt på at sove, se tv og læse. Kaywan Yari ser danske tv-programmer, og skriver de danske ord ned i en lille bog, som han får Erfan

Yari til at oversætte. Ellers læser han i sin kurdisk-dansk ordbog. Kaywan Yari fik kun danskundervisning et år, før de fik afslag på asyl, mens Erfan Yari, fordi han var mindreårig, havde dansk i flere år.

Størstedelen af tiden bruger de på værelset, men næsten hver dag går de en tur ned til en sø i nærheden.

Langs landevejen med marker på begge sider.

Da der skulle åbnes et nyt udrejsecenter ledte Udlændingestyrelsen efter et sted så langt væk fra by og mennesker som muligt. Kærshovedgårds beliggenhed er perfekt med seks til syv kilometer fra den nærmeste by, Bording. Beboerne kan komme og gå som de vil, så længe de er hjemme til optælling ved aftensmad, men det er svært at komme særlig langt væk.

For selv om bussen holder lige foran Kærshovedgård, må beboerne ikke benytte sig af den, det har byrådet i Ikast-Brande besluttet. Og selv hvis de måtte, ville det for de fleste ikke være muligt at købe en billet, da de ingen penge har.

Solen brager ned og på markerne står køer og græsser. Efter ti minutters gang langs markerne er vi ved Put and Take-søen. Erfan Yari taler om sin fiskestang, som han efterlod i Kongelunden. Nu sidder de hver dag og kigger på andre, der fisker. For det koster 100 kroner for en time, og det har de ikke. »Jeg ville ønske, det var mig, - men jeg har hverken penge eller fiskestang,« siger han.

I går mødte de to mænd her ved søen, der drak øl og nød solen. De bød dem en øl, og så havde de talt om alt og ingenting, men mest om Kærshovedgård. For de to mænd havde nemlig siddet fængslet der.

»De havde boet på værelse 300, og de kendte til maden og det der med at føle sig lukket inde. Og så hev de op i mit bukseben for at, se om jeg havde en kæde om benet,« griner Erfan Yari: »De var mega søde, og det var rigtig rart at tale med dem, for de forstod os. Men de kom jo ud igen og skal ikke tilbage. Vi skal måske altid tilbage til Kærshovedgård.«.

Hvis jeg kunne flyve..

Vi går tilbage langs markerne og ankommer til spisetid klokken 17.00. I en stor bygning står borde og stole på række, langs væggen er mikrobølgeovne sat frem side om side, alt mad, de får, er kold, så de kan selv varme det her. Men kun i tidsrummet 17-17.45.

Tre mænd ved hver deres bord indtager dagens ret. En kold sandwich med kylling, lidt salat og en banan.

Beboerne krydses af på en liste af en fængselsbetjent, der langer maden ud til dem.

For det meste **spiser** Erfan Yari og Kaywan Yari på værelset. Både fordi det er hyggeligere, men også fordi de ofte gemmer maden til senere.

I dag er Erfan Yari for sulten til at vente og sluger sin sandwich. De taler om, hvad de ville lave, hvis de selv kunne. Kaywan Yari ville lave en sammenkogt ret med okra og tomater i en stor gryde.

Det er tidlig aften. Kaywan Yari har tændt tv'et. Erfan Yari læser på sin computer.

»Danmark fik demokrati for over 100 år siden ikke?« lyder det fra Erfan Yari. Kaywan Yari svarer ikke. Han sidder med sin ordbog og oversætter fra tv'et. På skærmen kører programmet Til middag hos, hvor fire kendte **spiser** middag hos hinanden. De får rejer, rødt **kød**, grøntsager, vin, kage og is. »Det er god mad,« siger Kaywan Yari. Mest til sig selv. Imens tager han sin sandwich frem og begynder at spise.

Brødrene går endnu en tur. Rundt om Kærshovedgård, gennem en skov og hen over en mark. »De vil bygge et hegn rundt om Kærshovedgård nu,« fortæller Erfan Yari. De siger, det er for at passe på os. Det tror jeg ikke på. Jeg tror, det er fordi, de vil presse os endnu mere. Det hjælper altså ikke. Solen er rødlig og så småt på vej ned, da vi er tilbage på værelset. Brødrene tænder igen tv'et. Nyhederne kører i baggrunden, mens de sætter et spil skak op på en stol mellem de to senge. De spiller længe. Erfan Yari jubler, da han vinder. »Jeg lærte det allerede, dengang vi var i Sandholm, jeg er vildt god.« Kaywan Yari har skiftet tøj. Nu er han i T-shirt, shorts og badesandaler. Han lægger sig på sengen.

Erfan Yari søger på nettet efter en Jem&Fix og en Silvan i nærheden til at skaffe de sidste dele til sin flyvemaskine.

De andre dele er spredt rundt om i landet, og han ved ikke, hvornår han igen kommer til at arbejde på den. Men færdig, det skal den blive. Og hvor vil han så flyve hen med den? Erfan Yari tænker lidt. »Jeg vil jo slet ikke flyve væk fra Danmark. Hvis jeg kunne, ville jeg bare flyve tilbage til København. Væk fra Kærshovedgård.«

jore@information.dk

»Man kan jo godt spille fodbold, men jeg har ikke lyst til noget. Mine tanker gør min krop træt og ked af det. For mine eneste tanker er stress« Erfan Yari Afvist asylansøger »Der er tit frivillige, der ringer og vækker os tidligt. De siger, vi skal i gang med dagen. Men det er svært at lave noget, når ens liv er gået i stå« Erfan Yari Afvist asylansøger.

- Et par dage inden Erfan Yari skal flytte fra Kongelunden, har han fødselsdag. En gruppe af frivillige på asylcenteret, som er kommet til at kende ham godt gennem årene, overrasker ham med en tur til Amager Strandpark, hvor de **spiser** is og leger på stranden, og om aftenen har de arrangeret grill og hygge i skoven ved asylcenteret

- På det gamle loft på Asylcenter Kongelunden har Erfan Yari brugt det meste af sin tid på at bygge sin flyvemaskine. Hvad der sker med projektet nu, er uvist. Der er ikke mulighed for at bygge videre på det på udrejsecenteret
- Dagene er lange på Kærshovedgård, og brødrene Kaywan og Erfan Yari bruger dem ofte på spil på værelset. Derudover går de ture og læser på computeren. Af og til klipper Kaywan Yari også de andre beboere med sit frisørgrej
- Foto: Ulrik Hasemann

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Danskerne spiser stadig flere lokale fødevarer

28. september 2016, Information, Sektion 1, Side 14, Jesper Løvenbalk Hansen..., 1777 ord, Id: e5e6f47e

Flere danskere vil have lokalt producerede fødevarer. Men er det et marked, der kan redde dele af det trængte danske landbrug?

Mange i landbruget peger på, at én af vejene frem for et kriserammt dansk landbrug er at satse på afsætning af unikke og lokalt producerede fødevarer til lokale markeder. At danskerne gerne vil købe varer, der har en fortælling, og som samtidig er med til at styrke den lokale identitet.



»Det betyder meget for mange at få historien med, og derfor ligger der et kæmpe potentiale i at producere varer med lokal identitet. Mange efterspørger unikke fødevarer, hvor en liter mælk ikke bare er en liter mælk, men skal være mælk produceret med omtanke - hvor det er tydeligt, at der ligger en historie og nogle værdier bag,« siger Svend Brodersen, landmand og direktør for Gram Slot, der producerer økologiske fødevarer.

Svend Brodersen, der tidligere har været byrådsmedlem for Venstre, købte Gram Slot for ti år siden.

Han havde på daværende tidspunkt været økologisk landmand i næsten ti år, og han og familien var »klar til at tage en udfordring« og forsøge at udleve »en drøm om at skabe noget«. »Vi ville give vores lille skub til verden, og det har altså mere gennemslagskraft, hvis man selv går foran med et eksempel. Vi ville bevise, at det her med økologi godt kan fungere.

At man kan vælge med hjertet og samtidig få det til at hænge sammen,« siger Svend Brodersen, der kalder Gram Slot for familiens livsdrøm.

»Vi besluttede, at vi ville revitalisere Gram Slot til gavn for os selv og til gavn for den by og egn, hvor slottet ligger. At vi ville gøre Gram Slot til et lokomotiv for lokal vækst,« siger Svend Brodersen.

Lokalt og økologisk

Siden 2010 har Gram Slot leveret økologiske fødevarer til detailkæden Rema 1000, hvilket sikrer et stabilt salg uden fordyrende mellemlid.

Ifølge Svend Brodersen er det samtidig et rigtig godt match, da han i Rema 1000 ser mange af de samme værdier som produktionen på Gram Slot er bygget op omkring. Det er ligeledes et familieforetagende, der har en vision om at gøre en forskel, som Svend Brodersen siger.

»Ideen om at etablere et samarbejde med en detailkæde kom til verden, da vi havde omlagt til økologi og skulle til at sælge vores varer. Vi ville undgå for mange administrative led og undgå at bruge en masse ressourcer på omkostninger til salg,« siger Svend Brodersen, der var blevet inspireret i England til at skabe et samarbejde direkte mellem produktion og detailhandel.

»Det giver et andet type samarbejde, fordi de kan få en fordel af vores brand. Det giver helt andre muligheder for at sælge varer, når du kan knytte en fortælling til produkterne,« siger Svend Brodersen, der peger på, at det handler om at have en holdning til det, man producerer.

»Vi laver økologi, og det gør vi, fordi vi synes, det er det rigtige. Der skal være holdninger bag,« siger Svend Brodersen, der mener, at økologi og lokalt producerede fødevarer er to sider af samme sag.

»Økologi er at holde hus med ressourcerne.

Og det er eksempelvis ikke at importere økologiske kartofler fra Egypten, der skal flyves ind.« - Det nævnes ofte, at lokalt producerede fødevarer kan være med til at redde dansk landbrug. Tror du på det? »Ja, det gør jeg helt sikkert. Men det er vigtigt at fokusere på, at hver virksomhed finder og udnytter egne fordele. Alle kan og skal ikke gå samme vej,« siger Svend Brodersen, der også ser lokale specialiteter og forædlede fødevarer som en eksportmulighed.

Så længe, der er en historie om værdier og holdninger at fortælle.

»Vi leverer jord til bord fødevarer med en fortælling, og den slags fødevarer har et kæmpe potentiale for at skabe vækst og nye arbejdspladser - især i udkanten eller vandkanten, hvor turisterne kommer.«.

Mad med identitet

Hos den danske detailkæde Coop, der blandt andet ejer Brugsen, Fakta, Kvickly og Irma, har man ligeledes lanceret et koncept, hvor man forsøger at sælge flere lokalt producerede fødevarer, som kunderne nemmere kan forholde sig til og se sig selv i værdimæssigt. Det fortæller Thomas Roland, der er afdelingschef for ansvarlighed i Coop Danmark.

»Det gør vi først og fremmest, fordi der er en stigende efterspørgsel efter varer med en identitet,« siger Thomas Roland og peger på, at lokalt producerede varer er nemmere at give en fortælling, ligesom de ofte på forhånd regnes for mere bæredygtige - også selv om de ikke nødvendigvis er det - og at lokale varer bidrager til udvikling og beskæftigelse.

»Det, der er udfordringen for os, er, at det i realiteten handler om en meget lille omsætning,« siger Thomas Roland.

Hos Coop udgør lokalt producerede fødevarer blot omkring én procent af den samlede omsætning, hvilket blandt andet skyldes, at Coop har meget svært ved at tilbyde ferske varer, der er lokalt produceret.

Derfor er det mest tørvarer og konserverede produkter, der sælges som lokale varer.

Det skyldes både, at mange ferske produkter som mælk og **kød** fortrinsvis leveres fra store centrale mejerier og slagterier, der ikke tæller med i definitionen af lokalt producerede.

Men det skyldes også, at det netop er svært helt præcist at sige, hvad der kan kaldes lokalt produceret.

»Er alt dansk ikke lokalt produceret? I så fald sælger vi meget. Et slag på tasken er, at mere end halvdelen af vores salg er danske varer,« siger Thomas Roland og fortæller, at det har været noget af det vanskeligste at definere, hvad der kan regnes inden for kategorien.

»En definition må tage udgangspunkt i en antropologisk tilgang, hvor det er folks egen opfattelse af det lokale, der er afgørende. For hvad er lokalt, når man bor i Næstved? Er det eksempelvis varer fra egnen samt Lolland, Falster og Møn? Og hvad vil folk i København opfatte som lokalt? Er det Nordsjælland og Bornholm,« lyder det retoriske spørgsmål fra Thomas Roland, der selv giver svaret.

»Det er fortællingen, der gør forskellen.

At det kommer fra et sted, man selv potentielt kunne tage ud at besøge. Så det bliver i sidste ende en lokal opfattelse af, hvad der hører med til lokalområdet.«.

Bare en enkelt brik

Derfor er lokalt producerede fødevarer, der sælges som netop det, kun et nichemarked. Dansk landbrug er mest af alt eksportorienteret, og kun 5-8 procent af den samlede produktion afsættes i Danmark.

»Efterspørgsel på lokalt producerede varer kan derfor kun være en del af løsningen for nogle landmænd,« siger Thomas Roland.

»Hele Danmarks forbrug af fødevarer kunne produceres økologisk på Lolland. Mere fylder det ikke. Og hvad skal vi så med resten af landbruget? Lokale varer kan være en lille brik i et meget stor puslespil af løsninger.« Alligevel er det stadig et godt marked, hvor der er plads til at vokse.

Coops egen målsætning er således, at detailkæden inden 2020 har fordoblet salget af lokalt producerede fødevarer, så omsætningen rammer en milliard kroner og en markedsandel på mellem 2 og 2,5 procent af alt salg i Coop, fortæller Thomas Roland.

På Gram Slot er Svend Brodersen enig i, at det måske kan være svært at definere, hvad der hører med til det lokalt producerede, men at det for ham handler om tillid mellem producent og kunde. At den fortælling, varen sælges med, også er det billede, der møder forbrugeren, hvis denne skulle få lyst til at kigge forbi.

Derfor har Svend Brodersen og familien også valgt at åbne Gram Slot op for offentligheden. Alle ugens syv dage og hele døgnet rundt kan besøgende få et indblik i produktionen på slottet.

»Åbenhed og gennemsigtighed er det, der gennemsyrrer vores liv og forretning. Vi skal kunne stå inde for det, vi laver - og alle skal kunne komme og se os efter i sømmene,« siger Brodersen, der insisterer på, at fortællingen både er god og ærlig: »At vi driver vores landbrug med stor kærlighed, betyder ikke, at der ikke kan være en syg kalv eller ske uheld.

Sådan er det at drive landbrug, og vi skal ikke tegne et glansbillede op, men vise tingene, som de er. Det skal være en ærlig fortælling.«.

jel@information.dk

Det giver helt andre muligheder for at sælge varer, når du kan knytte en fortælling til produkterne Svend Brodersen Økolandmand.

Fakta: SERIE

Vores jord - vores mad Danske landmænd er tynget af gæld og global konkurrence, og hver dag må en eller flere heltidsbedrifter dreje nøglen om.

Forbrugerne tager samtidig afstand fra de stedse større industrilandbrug og forlanger mere dyrevelfærd, mindre kemi og lokalt producerede fødevarer.

I denne serie sætter Information i samarbejde med P4-regionerne i Danmarks Radio fokus på, om der er en anden vej for dansk landbrug.

FAKTA

Hvor vigtig er landbrugseksporten?

Ikke så vigtig som det ofte siges - og relativt mindre vigtig år for år.

»Samlet set producerer Danmark fødevarer til mere end tre gange den danske befolkning,« skriver Eksportrådet under Udenrigsministeriet på sin hjemmeside.

Sektorens eksport har historisk været af stor betydning for dansk økonomi og fremhæves fortsat af bl. a. regeringen som afgørende vigtig.

»Den eneste vej frem for dansk landbrug, det er, at de kan eksportere flere af de varer, de producerer,« sagde miljø-og fødevareminister Esben Lunde Larsen i et tv-interview i maj.

Men hvad er egentlig landbrugseksportens værdi, og hvordan udvikler den sig? Her er nogle fakta: Tallet 150 mia. kr. i eksportindtægt nævnes ofte. Beløbet dækker imidlertid ikke kun selve primærlandbruget, men hele den såkaldte fødevareklynge og dermed også eksportindtægter fra producenter af savsmuld, tømmer, minkpelse, fisk, skaldyr, kaffe, chokolade, tobak, drikkevarer, fødevareenzymmer, sprøjtemidler, fødevareemballage, maskiner til landbruget m. m. Landbrug & Fødevarer har for Information opgjort eksporten fra selve landbrugskomplekset i 2015 til 110 mia.

kr. For den samlede fødevareklynge angiver man 157 mia. kr. Finansministeriet angiver i sin Økonomiske Redegørelse fra august eksporten af ' landbrugsvarer m. v.' til 113 mia. i 2015. Tilføjelsen ' m. v.' dækker bl. a.

eksport af fisk og krebsdyr, kaffe, te og chokolade, drikkevarer og tobaksvarer.

Ifølge et overslag baseret på Danmarks Statistik står disse varegrupper for en eksportindtægt i størrelsesorden af 30 mia. kr. Det leder til en resterende eksportindtægt fra det egentlige primærlandbrug på godt 80 mia. kr. Landbruget importerer også foderstoffer, maskiner, kunstgødning m. m. og belaster dermed handelsbalancen.

Ifølge Økonomisk Redegørelse var netto-eksporten - dvs. eksport minus import - fra ' landbrugsvarer m. v.' 38 mia. kr. i 2015. Eksporten af ' landbrugsvarer m. v.' udgør ifølge Økonomisk Redegørelse 10,6 pct. af den samlede danske eksport - eller knap 8 pct., hvis man fratrækker fisk etc. Tilbage i 2009 udgjorde landbrugseksporten 18 pct. af vareeksporten. I perioden 1995-2010 voksede landbrugs-og fødevareimporten fra at udgøre 25 pct. af den tilsvarende eksport til 45 pct. I 2015 var importen vokset yderligere til nu at udgøre 66 pct. af eksporten. I både 2014 og 2015 oplevede eksporten af ' landbrugsvarer m. v.' en negativ realvækst, mens den tilsvarende import voksede begge år.

jsn.

- Der er stadig et stort potentiale i den lokale fortælling om økologisk producerede varer. Som på Birkemosegaard, der er et biodynamisk landbrug ved Sjællands Odde, der leverer grøntsager til mange af de hotte restauranter i København. Foto: Peter Hove Olesen/ Polfoto

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Københavnerne skal trække landmændene til økologi

27. september 2016, Information, Sektion 1, Side 10, Jørgen Steen Nielsen..., 1983 ord, Id: e5e67fe7

Med en stor indsats fra Københavns Madhus er 90 pct. af de kommunale køkkener i hovedstaden nu økologiske. Næste skridt er større afsætningsaftaler med kommuner som Lejre og Bornholm, der kan give landmændene sikkerhed for indtjening, hvis de lægger om.



Gåde: Hvor meget landbrugsjord skal der til at forsyne hele Københavns befolkning med økologiske fødevarer til alle måltider? Svar følger.

Foreløbig arbejder en gruppe ihærdige københavnere på at omlægge alle de kommunale køkkener til økologi. Dvs. køkkener hos daginstitutioner, skoler, plejehjem, sociale institutioner, kulturhuse etc. Og de er næsten i mål. Ved udgangen af 2015 var stort set 90 pct. af de kommunale fødevarer og dermed 120.000 daglige måltider økologiske.

»Det overrasker mig faktisk ikke,« siger Anne-Birgitte Agger, direktør i Københavns Madhus, der siden 2007 har været drivende kraft bag omstillingen via rådgivning, undervisning, koordinering og udvikling af modellerne for økologisk drift af de kommunale køkkener.

Før Københavns Madhus blev etableret ved en kommunal beslutning med bl. a. daværende overborgmester Ritt Bjerregaard (S) som drivkraft, bistod Anne-Birgitte Agger via sin egen rådgivningsvirksomhed Albertslund og Roskilde kommuner med at omlægge kommunale køkkener til økologi.

»Derfor har jeg hele tiden været overbevist om, at det kunne lade sig gøre også at lægge køkkener og madordninger om i København. Det har givet os energien til at klø på med dette projekt,« siger hun.

»Men det var aldrig sket uden den politiske beslutning om at nå målet på 90 pct. De steder, jeg kender til, hvor omlægning ikke har været drevet af en politisk beslutning, er indsatsen typisk stoppet omkring de 50 pct. De sidste 40 pct. kræver, at man bider tænderne sammen.«.

Rød salami

Det er så det, man har gjort i 900 små og store kommunale køkkener med 1.750 medarbejdere i København.

Som på plejehjemmet Slottet i De Gamles By på Nørrebro, hvor ernæringskoordinator Tania Ødum Harder sammen med det øvrige personale på halvandet år har bragt økologiprocenten op fra 55 til 90,2.

»Jo mere man arbejder med økologien her på stedet, desto mere faglig stolthed er der i at kunne lave de her ting fra bunden og vide noget om råvarerne,« fortæller hun i en beretning om økologi på Slottet.

Eller som i daginstitutionen Havblik på Amager, som ved den seneste måling var nået op på 98,6 pct. økologi, og hvor køkkenleder Anna Guy inddrager børnene i køkkenarbejdet.

»Der er institutioner, der er oppe på 100 pct. økologi, fordi de gerne vil, men efter min mening ville det være at gå for langt, hvis man gennemtvang de 100 pct. Hvis hr. Jensen på et plejehjem vil have rød salami, som han har fået hele sit liv, hvorfor skal man så bestemme, at han ikke må,« siger Anne-Birgitte Agger.

Et hjørne af omlægningsindsatsen foregår gennem skolemadsordningen EAT, som Københavns Madhus og kommunen har udviklet siden 2009, og som i dag bruges af 43 skoler og 12 madskoler i København. EAT er et af eksemplerne på omlægningen af et stort centralkøkken, der leverer 5-7.000 måltider dagligt, og som har opnået det statskontrollerede økologiske spisemærke i guld som bevis på, at økologiprocenten i måltiderne er 90-100 pct.

Et andet løbende projekt forestået af madhuset er Økoløft Danmark, der rækker ud over kommunen og siden 2012 har hjulpet med omlægning af offentlige køkkener og kantiner i Aarhus, Lejre, Hvidovre, Varde, Bornholm, Odense og Faxe kommuner foruden omlægning til økologi i tre statsfængsler og otte arresthuse. I alt 560 køkkener i hele landet har siden starten på Økoløft nået en økologiprocent på mellem 60 og 90.

Senest har Region Hovedstaden besluttet at prioritere økologien i hospitalerne, så man i samarbejde med Københavns Madhus også når de 60-90 pct.

København som drivkraft Anne-Birgitte Agger betoner, at projekterne ikke blot skal ses som en måde at skaffe god og sund mad på i de offentlige køkkener.

»Hele arbejdet med at omlægge køkkenerne handler også om at medvirke til, at dansk landbrug bliver ordentligt, altså f. eks. passer ordentligt på vore drikkevandsressourcer ved at undgå sprøjtemidler. Ved at øge efterspørgslen på økologiske og lokale fødevarer kan man gøre det interessant for landmænd at lægge om,« siger hun.

Med sin store befolkning kan København være med til at drive efterspørgslen i vejret og dermed fremme omlægningen i kommuner med mere landbrug. Bornholm og Lejre er to sådanne kommuner med store økologiske ambitioner, men med begrænset lokal efterspørgsel.

»I begge kommuner har man oplevet det som en stor udfordring at overbevise landmænd om, at de kan være sikre på afsætning, hvis de lægger om. Derfor er den store efterspørgselsvolumen i København interessant for dem.« Fødevarerbehovet i Københavns kommunale køkkener og kantiner er imidlertid ikke større, end at det kan produceres på en femtedel af Lejres landbrugsareal eller en ellevtedel af Bornholms. Derfor er de tre kommuner nu gået i samarbejde om at øge den økologiske efterspørgsel blandt københavnernes for at øge incitamentet for landmænd i Lejre og på Bornholm til at lægge om. Madfællesskabet hedder det ny samarbejde.

»I fællesskab vil vi tage livtag med modsætningsforholdet mellem storby og landområder og genskabe den kobling mellem land og by, forbrugere og producenter, som er blevet væk. Vi må se hinanden som forudsætninger for hinanden,« siger Bornholms borgmester Winni Grosbøll (S).

I dag er Bornholm ifølge borgmesteren »ret meget en landbrugsmæssig monokultur«, der producerer svin samt foderkorn til svin på næsten hele landbrugsarealet.

»Erhvervet er bundet op på én produktion og derfor meget sårbart. Vi vil gerne skabe et mere robust landbrug med en alsidig økologisk produktion og frilandsgrise. Og vi vil gerne bruge efterspørgslen i København til at bane vej for det.« I Lejre, der kalder sig Danmarks økologiske kommune, er perspektivet det samme.

»Vi vil trække nogle nye forbindelseslinjer mellem land og by via Madfællesskabet. Man har i de sidste 30 år søgt løsninger på de svære spørgsmål om offentlige udbud, logistik og ressourcestrømme på dette område. Før har f. eks. enkeltlandmænd søgt at etablere forbindelser til kundegrupper i byerne, men de har ikke haft de nødvendige kontakter og ressourcer til at gøre det stort.

Madfællesskabet er mig bekendt det første eksempel på, at man sætter sig sammen på tværs af land og by for at finde løsningerne,« fortæller Tina Unger, kommunens programleder for klima og bæredygtighed.

Et par små eksempler på, hvad Madfællesskabet kan bane vej for, er Lejre Øko-Grønt, hvor fire økologiske landmænd er gået sammen om at levere grøntsager til bl. a. to madskoler i København, samt FarmLab, der skal blive en 'økologisk kreativ kokekedel' i form af et nyt økologisk landbrug, der skaber forbindelseslinjer mellem landbrug og gastronomi og blandt andet skal forsyne Christian Puglisis restauranter i København.

»Vores opgave er at bane vej for større aftaler om afsætning. Når vi kan præsentere det, er jeg sikker på, at landmændene også er rede at lægge om. De synes jo, det er spændende, og det taler til dem at kunne producere med mere lokal afsætning og direkte kundekontakt for øje,« siger Tina Unger i kommunen, hvor 12,6 pct. af landbrugsjorden foreløbig er omlagt til økologi.

Mangfoldigheden tilbage Anne-Birgitte Agger siger, at man i Madfællesskabet - som gerne ser flere kommuner deltage - i starten især vil gå efter afsætningsaftaler med større private aktører såsom restauranter og hotelkæder. Det vanskelige er ifølge alle involverede at konstruere aftalerne, så de er lovlige.

»Det er meget svært at lave store offentlige aftaler om indkøb af lokale råvarer, som holder sig inden for EU's udbudsdirektiv og konkurrencelovgivningen.

Det er paradoksalt, for det er jo sund fornuft at indkøbe lokalt. Vi mener dog nu, at vi er på sikker juridisk grund,« siger Winni Grosbøll.

Hos Økologisk Landsforening betegner formanden, Per Kølster, det også som en erhvervsmæssig udfordring at skabe de nye strukturer i landbruget, som kan tilfredsstille byernes stigende ønske om økologiske, lokalt producerede og varierede produkter.

»Den mangfoldighed af forbrugsmuligheder, vi oplever i supermarkedet, afspejler ikke en ægte mangfoldighed i landbruget. Det er en importeret mangfoldighed, for der er jo foregået en voldsom strukturforenkling i dansk landbrug, hvor der er sket et stort tab af variation, og hvor alle marker netop nu er opfyldt af vinterbyg, -hvede og -raps.« »Men hvis man kan lave afsætningsaftaler med nærmarkedet, så har man også skabt forudsætningen for igen at få alsidige bedrifter med en tilfredsstillende indtjening,« siger Per Kølster, som også betoner perspektiverne i at sikre afsætning den modsatte vej, altså at få spildprodukterne fra byernes madforbrug recirkuleret til landbruget, så de frugtbare kredsløb genopbygges og jordens organiske indhold styrkes.

Rigeligt med plads

Tilbage til gåden fra indledningen: Hvor stort et areal skal dyrkes økologisk for at sikre de 1,7 mio. borgere i hovedstaden en helt igennem økologisk kost? Hvis man omregner fra tidligere skøn fra Københavns Madhus og Økologisk Landsforening, der for nogle år siden så på arealbehovet ved blot 20 pct. økologi i maden, så indebærer 100 pct. økologi til københavnernes et økologisk dyrket arealbehov på i størrelsesordenen 250.000 hektar. I estimatet er forudsat en kstsammensætning med lidt mindre **kød** og mere af årstidens frugt og grønt, svarende til hvad de økologisk omlagte kommunale køkkener i København i dag serverer for borgerne.

Ifølge Danmarks Statistik er der på Sjælland et dyrket areal på godt 530.000 hektar, så der er altså rigeligt med jord på Sjælland til at forsyne københavnernes med økologiske fødevarer, forudsat at en tilpas stor andel dyrkes økologisk. Hvis man i stedet antager, at ikke blot hovedstadens borgere, men alle på Sjælland skiftede til kun at spise økologisk, er det dyrkede areal på Sjælland så stort nok til at gøre landsdelen økologisk selvforsynende? Med en sjællandsk befolkning på 2,6 mio. indebærer en opjustering af tallene for hovedstaden, at arealbehovet bliver godt 382.000 hektar. Tallene repræsenterer et forsigtigt skøn, men Sjælland har altså rigelig dyrket jord til at sikre en helt igennem

økologisk kost til hele landsdelens befolkning, forudsat at tilstrækkelig meget af landbrugsjorden bliver omlagt. Der vil endda være en hel del landbrugsjord til overs - til brug for eksportorienteret produktion, omlægning til skov, vild natur eller lignende.

Nu ruller det

I praksis er der lang vej igen. Ifølge NaturErhvervstyrelsen var det økologisk omlagte areal på Sjælland i 2015 på ca. 25.000 hektar, svarende til knap fem pct. af landsdelens samlede landbrugsareal og lidt mindre end landsgennemsnittet.

Omlægningen må fremover forventes at følge udviklingen i forbrugernes efterspørgsel, og her går det nu stærkt. En aktuel opgørelse fra det internationale analysebureau Nielsen fortæller, at det økologiske salg i Danmark steg med næsten 18 pct. i første halvår 2016, sammenlignet med samme periode sidste år.

Det er en stigningstakt næsten dobbelt så høj som forventet i Økologisk Landsforenings tidligere prognose for udviklingen i år.

»Økologi er nu blevet så udbredt blandt danskerne, at det er blevet et konkurrenceparameter for supermarkederne og discountbutikkerne.

Dette har medført en øget markedsføring af det økologiske sortiment på tværs af detailhandlen, hvilket igen har været med til at accelerere det økologiske forbrug.

Så der er på mange måder tale om en forstærkende økologisk spiral,« påpeger Rasmus Sarauw-Nielsen, analyseleder for dagligvareområdet i Norden hos Nielsen.

Den seneste opgørelse fra NaturErhvervstyrelsen fortæller, at 513 konventionelle landmænd har søgt arealtilskud til at lægge om til økologi i den seneste ansøgningsrunde, mens 515 økologer har søgt støtte til at udvide deres arealer.

»Den største omlægning til økologi siden slutningen af 1990'erne er på vej blandt danske landmænd, der lige nu udviser stor interesse for at producere økologisk,« skrev Miljø og Fødevareministeriet, da de nye tal blev offentliggjort.

Med disse ansøgninger er der udsigt til en forøgelse af det økologiske areal på landsplan på 41.000 hektar eller hele 23 pct. på ét år.

jsn@information.dk

I fællesskab vil vi tage livtag med modsætningsforholdet mellem storby og landområder og genskabe den kobling mellem land og by, forbrugere og producenter, som er blevet væk Winni Grosbøll Borgsmester, Bornholm.

Fakta: SERIE

Vores jord - vores mad × Danske landmænd er tyngt af gæld og global konkurrence, og hver dag må en eller flere heltidsbedrifter dreje nøglen om.

Forbrugerne tager samtidig afstand fra de stedse større industrilandbrug og forlanger mere dyrevelfærd, mindre kemi og lokalt producerede fødevarer.

I denne serie sætter Information i samarbejde med P4-regionerne i Danmarks Radio fokus på, om der er en anden vej for dansk landbrug.

- Det er lykkedes at omlægge de kommunale køkkener i København til at være stort set økologiske, således at daginstitutioner, skoler, plejehjem m. m. i dag bruger 90 procent økologiske fødevarer. Her **spiser** Harald og Olivia i børnehaven Hylet dagens ret. Foto: Lars Krabbe/ Polfoto

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

'Alle røde er mere røde end mig'

9. juli 2016, Information, Sektion 2 (Højsæson), Side 16, Lærke Cramon..., 1399 ord, Id: e5cb46e2

På den ene side lyder hendes madvaner som en venstreorienteret kliché. Men hun er ikke imponeret over kikærter og vil til hver en tid hellere spise stegt flæsk end dahl. Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin taler i denne uge med komiker og forfatter Sanne Søndergaard.

Henter billede...

Hvor venstreorienteret er du på en skala fra 1-10? »8. Jeg tror, folk tænker, jeg er mere rød, end jeg er. Jeg stemmer så langt til venstre, man kan. Men jeg er ikke enig med

Enhedslistens økonomiske politik. Der sniger jeg mig ind i det småborgerlige. På den måde er alle røde mere røde end mig.« - Hvor madglad er du fra 1-10? »10. Jeg er klart mere madglad, end jeg er venstreorienteret. Jeg har lige kogt majsgrød til polenta og køber økologisk, biodynamisk, fair trade, spelt og alt det der. Jeg **spiser** faktisk rigtig kreativ-klasse-firstmover-agtigt og laver mad med gurkemeje, som er det nye ingefær, som var det nye spelt. Og jeg er lige begyndt at lave mine egen kombucha, som er en fermenteret the, som bobler lidt. Jeg ved godt, jeg lyder som en stor venstreorienteret kliché. Derfor sørger jeg også for at lægge billeder op på de sociale medier af alt det slammede mad, jeg også **spiser**.« - Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Forrige år optrådte jeg for Enhedslisten i Aarhus. Buffeten bestod af vegetarisk mikromakromad.

Det er en særlig madteori, som baserer sig på daoistiske principper om, at alle fødevarer enten er yin eller yang og skal komplementere hinanden rigtig. Der var virkelig meget med kikærter. Og al respekt for hummus, men jeg synes simpelthen ikke, man kan servere kikærter i otte variationer. Nå ja, og så var der veganske, glutenfri, laktosefri muffins til dessert. Det var præcis sådan, jeg forestillede mig, en buffet hos Enhedslisten ville være. Det smagte i øvrigt ganske fremragende.

« - Når jeg siger højreorienteret mad, hvad tænker du så? »Stegt flæsk og persillesovs. Alt med grisebasse faktisk. Så længe det ikke er avanceret grisebasse som svinekæber, men almindelige udskæringer uden for meget halløj og krydderi.

Jeg tænker på ristede hottere og øl. Det mest højreorienterede mad var engang arbejderklassens mad. Men ligesom arbejderne er begyndt at stemme Dansk Folkeparti, har retter med svinekød gennemgået en højredrejning.

Grisen er jo blevet gjort til en politisk mærkesag for Dansk Folkeparti. Det er træls, for jeg elsker stegt flæsk. Jeg vil hellere have stegt flæsk, end jeg vil have dahl.« - Hvad er din hofret? »Sommerkylling med masser af persille, nye kartofler og agurkesalat. Jeg maser så meget persille ind i røven på kyllingen som muligt.

Agurkesalaten gider jeg ikke altid selv lave, så den køber jeg som regel.« - Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Det ville være smart at mig at sige GMO og foie gras. Men jeg kan frygteligt godt lide foie gras, og falder jeg over nogle majschips, så tjekker jeg altså ikke lige indholdslisten bag på posen. Jeg holder mig heller ikke orienteret om, hvilke fisk vi er i gang med at udrydde.« - Hvad har du fået til frokost i dag? »Jeg har fået en hjemmebagt glutenfri bolle med vegansk ost. Ja, jeg ved det godt: Jeg mopper Enhedslisten med alle deres kikærter, men **spiser** selv både gluten-og laktosefrit.

Det må jeg godt.« - Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »Jeg **spiser** ind i mellem nogle ting, som er af så dårlig kvalitet, at jeg godt kan skamme mig over at proppe det i munden. Jeg tænker ikke, at jeg er bedste udgave af mig selv, når jeg ligger og **spiser** røde pølser og pommes fritter. Som udgangspunkt **spiser** jeg sundt og økologisk, men nogle gange har jeg bare

lyst til klammo-mad. I bedste fald en durumrulle, i værste fald pommes fritter fra Netto.«
»Jeg associerer klam mad med tryghedsspisning, fordi det er den slags mad, jeg er vokset op på. Mine forældre havde ikke mange penge, og vi fik som regel pastaskruer og ruskomsnusk.

Jeg har en barnlig side, hvad angår mad. Jeg **spiser** ind i mellem is til aftensmad og nogle dag **spiser** jeg kun popcorn. Jeg har ingen børn, så jeg behøver ikke lade som om, at jeg er den voksne for at sætte et godt eksempel.

Mad er meget trøstende for mig. Hvis jeg har en træls dag, **spiser** jeg noget rart. Nogle gange er verden så grim, at det er bedre at blive under dynen og spise chips hele dagen.« - Hvad gør du med rester? »Jeg gemmer alle rester. Jeg kan ikke lide at smide mad ud. Hvis ikke resterne selv kravler ud af køleskabet, kan de fint **spises**.« - Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Hver dag. Jeg kan ikke finde ud af at bygge en tallerken op, hvis ikke der er **kød**. Derfor starter jeg også i slagterafdelingen, når jeg handler ind. Jeg er fra Midtjylland. Jeg kan virkelig godt lide **kød**. Sådan er det. Jeg synes simpelthen ikke, jeg bliver mæt, hvis ikke der er **kød**. Hvis jeg **spiser** en vegetarret, får jeg altid lyst til dessert. Det må være derfor, vegetarer er nød til at opfinde ting, som ligner **kød**, men som i virkeligheden bare er tofu, soja eller en selleribøf.« - Hvor bevidst er du om at bruge mad som identitetsmarkør? »Jeg ved, at billedet af mig som venstreorienteret forstærkes, når jeg **spiser** økologisk og glutenfrit og alt det der. Jeg elsker at spise på Noma og Kadeau, men jeg hader, at det sætter mig i en bestemt madpolitisk bås. Hvis folk kalder mig for en venstreorienteret hallalhippie, fortæller jeg dem, at jeg også godt kan lide at ligge på sofaen foran iPad'en og spise pommes fritter.« »For mig er det vigtigt at vise, at jeg ikke bekender mig for meget til den ene eller den anden yderlighed, for det kan let blive anstrengende.

På mange måder lever jeg op til den venstreorienterede madkliché. Samtidig lægger jeg et billede op på Instagram af min mave - som på ingen måde har gjort noget for at være pæn på kamera - med chips-krummer ud over det hele. Sour Cream and Onion.« Sanne Søndergaards grydekylling med persille - ca. 4 personer:.

lcra@information.dk

Fakta: SERIE

De røde **spiser** × Mad er gennemsyret af identitet og ideologi.

Det, vi putter i munden, afslører os. Det viser, hvem vi er, hvor vi kommer fra, og hvem vi gerne vil være. Et fornuftigt venstreorienteret menneske burde altså spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummer egentligt en rød eller blå delikatesse?.

DE RØDES HOFRETTER

Sanne Søndergaards grydekylling med persille - ca. 4 personer:

1 hel økologisk kylling 1 stort bundt persille 25 gram smør 1 kg nye danske kartofler
Agurkesalat - den bedste, der kan købes Rens kyllingen og gnid den både indvendigt og udvendigt med salt og peber.

Prop alt det persille, du kan, ind i kyllingen og bind dens ben sammen med snor.

Brun kyllingen i en gryde på alle sider og hæld vand på, indtil vandet når alvt op på kyllingen.

Lad kyllingen simre i 1-2 timer afhængigt af dens størrelse.

Lad kyllingen trække lidt, inden den skæres ud og serveres.

Kog kartoflerne og server agurkesalat til.

Joachim Sperling vurderer hver uge, om hofretten er rød eller blå:

Sanne Søndergaard vil ikke sættes i madpolitisk bås, og derfor omfavner hun stort set alt, hvad der er at spise i Danmark.

Det er klart, at hun som venstreorienteret vil være tilbøjelig til dahl og mikro-makromad, men hun er sjov, for på den anden side omfavner hun frosne fritter fra Netto og chips med rod i varedeklarationen. At hofretten er grydekylling, overrasker mig derfor ikke.

Det er en lidt kedelig ret, som helgarderer hende politisk. Jeg savner lidt gastronomisk refleksion. Grydekyllingen bevarer en masse saft og kraft, som man eksempelvis mister ved grillkyllingen, men den pointe savner jeg lidt. Det skuffer mig også, at hun ikke selv laver sin agurkesalat. Det tager ingen tid og giver retten noget autencitet.

Jeg kan godt lide, at Sanne Søndergaard undgår at blive sat i bås med madvaner, der laver fis med hendes politiske ophav, men jeg kan ikke helt finde ud af, om hun er troværdig. Findes der virkelig mennesker, der har så bred en smag, at de tager på Noma den ene dag og slammer ud med købe-fritter den anden? Jeg ved godt, at nogle venstreorienterede som Johanne Schmidt-Nielsen mener, at man kan spise bæredygtigt og samtidig gå på McDonalds, men Sanne Søndergaard går skridtet længere. Hendes madvaner er helt ekstremt politisk modstridende.

Joachim Sperling er cand. polit, madøre, højreorienteret socialdemokrat og tilknyttet kapitalfonden Axcels.

- Illustration: Sofie Holm Larsen/ iBureauet

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Joachim Sperling: Den livret kan jeg ikke få til at fungere

Information

3. december 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, 307 ord, Id: e602c4f2

»Enhver, der interesserer sig for amerikansk kultur eller som har gået i skole i 80'erne eller 90'erne kender Jacob Holdt, men hans madvaner er helt nye for mig.

Jeg forstår dem sådan, at han fuldstændig indretter sin kost efter, hvem han er sammen med, og bortset fra, at det helst ikke må være klimaundertrykkende **kød**, har han ingen præferencer, hvad angår smag og kvalitet.« »Der er en utrolig spændvidde i Jacob Holdts sociale liv, der åbenbart går lige fra LGBT-folk til medlemmer af Ku Klux Klan. Det sætter også sit præg på, hvad han serverer. Gode råd om mad vil sikkert være spildte, så jeg vil nøjes med at opfordre ham til at drikke et glas ordentlig vin fra tid til anden. At købe vin til 30 kr., for så at aflevere det, man har sparet til velgørenhed, er ikke bare synd for ham selv, men også for de mange gæster, der skal drikke det sprøjt.« »Jeg har vendt og drejet den livret Jacob Holdt præsenterer os for, men kan ikke få den til at fungere.



Det lyder ikke lækkert at blande pølse med fed dej, for så at toppe den med noget der ligner bechamel. Måske er det sådan en rigtig sydstats-klassiker Donald Trump får til morgenmad med vennerne fra Breitbart? Jeg står over på den«. Joachim Sperling er cand. polit, madøre og højreorienteret socialdemokrat. Hver uge vurderer han den røde livret.

Fakta: De røde **spiser**

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vi gerne vil være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummeren egentligt en rød eller blå?.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.